



# Sélection *Gif Express*



Valable jusqu'au 31 MARS 2022

# SOMMAIRE



## PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4-5
Trancheur manuel	5
Balance	6
SPÉCIAL Rôtissoire	7
SPÉCIAL Boucher	
Poussoir - Mélangeur - Hachoir	8
Affûteur - Emballeuse	9
Scie à os - Cutter	9
Operculeuse	10
Machine sous vide	10 à 11
Chariot pour machine sous vide	11
Mixer - Blender	12
Turbo-broyeur	12
Batteur - mélangeur	13
Éplucheuse - Éssoreuse	14
Coupe-légumes - Combiné	15
Blixer - Cutter	15
Combiné-Cutter	16
Robot multifonction	16
Thermoplongeur	17
Fumoir	17
SPÉCIAL Snacking	
Toaster	18
Grill Pannini	19
Hot Dog	20
Cuiseur à œuf	20
SPÉCIAL Forain	
Crêpière - Gaufrier	21
Tempereuse à chocolat	21
Doseur a Chichi	21
Friteuse à beignet	21
Machine Pop corn	21
Plancha à gaz et Électrique	22
Friteuse	23
Buffet chaud/froid	24
SPÉCIAL Cafétérie	
Machine à café - Percolateur	25 à 26
SPÉCIAL Bar environnement	
Distributeur de Vin	26
Refrigerateur de verre	26
Presse Agrumes - Centrifugeuse	27
Blender	27
Machine à jus - Broyeur à glaçons	27
SPÉCIAL Boulangerie	
Coupeuse à pain	28
Pétrin - Laminoir	28 à 29
SPÉCIAL PIZZA	
Vitrine - Façonneuse	30
Meuble de préparation	30
Saladette	31
Four à Pizza	32 à 34

## SPÉCIAL GESTE BARRIÈRE

Distributeur de gel	35
Machine à glaçons	35

## CUISSON

Four à micro-ondes	36 à 37
Four à cuisson accéléré RAPIDO	38
Showcooking	39
Salamandre	39
Wok - Plancha	39
Big green fumoir	40
Plaque à induction	41
Four à air pulsé	42
Etuve mobile	42
Multicuisson	43
Rôtissoire Infrarouge modulé	43
Armoire mobile en maintien de t°	44
Four mixte	45 à 47
Four de remise en température	48
Sauteuse tout en un	49
Gamme horizontale (gamme 700-900)	50 à 51
Four à Braise	52
Four à sole	53

## VENTILATION

Chambre froide	54 à 55
Nettoyant	56
Hotte	56
Alarme	57
Monobloc	57
Rideau à lanières	57
Climatisation	57

## FROID

Armoire réfrigérée	58 à 59 & 61 à 62
Congélateur/Conservateur	60
Table réfrigérée	63 à 64
Cellule multifonction	64
Cellule mixte refroidissement	65
Arrière de bar	66 à 67
Armoire à vin	67
Vitrine spécial pâtisserie	68
Vitrine service	68 à 69
Vitrine murale	68 à 69
Armoire boisson	69
Armoire d'exposition	69
Refrigerateur d'eau	70
Machine à glaçons	71 à 73

## DISTRIBUTION & INOX

Guéridon - table - lampe	74
Caniveaux - Siphon carré	74
Caisson de transport	75
Chariot	76 à 80
Chariot de distribution	78
Chariot - Plaque de cuisson	79
Chariot de service - Porte casier	80
Chariot porte sac	81
Rayonnage	82 à 83
Lave-mains	84
Désinsectiseur	84
Armoire stérilisation	84
Étagère murale	85
Meuble bas	86
Armoire suspendue	87
Armoires hautes	87
Table standard	88 à 89
Table du chef	90 à 91
Table de travail réglable	91
Plonge	92 à 93
Mobilier de tri	94
Douchette & Robinetterie	96 à 97

## LAVERIE & BUANDERIE

Lave-verres	98
Lave-vaisselle frontale	99
Lave-vaisselle à capot	100
Lave-batterie	101
Adoucisseur- Osmoseur	102
Laveuse à avancement auto	103
Centrale de désinfection	104
Produits lessiviels	104
Lave-linge	104 à 105
Sèche-linge	106
Repasseuse	107
Table de repassage	108
Générateur de vapeur	108
Chariot pour linge	108

# CONTRAT DE MAINTENANCE

## VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS

*Souscrire un contrat d'entretien pour vos équipements est une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments.*

*Nos contrats de maintenance GIF assurent la pérennité de votre matériel et comportent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation. Notre entreprise est à même de vous délivrer l'attestation d'entretien périodique de vos matériels, conformément à la réglementation en vigueur des E.R.P.\*.*

\*Etablissement recevant du public

### ★ Contrat F3 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont exclus.

### ★★ Contrat F2 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) sont compris. Les pièces détachées sont exclues.

### ★★★ Contrat F1 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont compris. Hors exclusions définies dans le contrat.

## MATÉRIELS PROFESSIONNELS : VOS OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

Notre devoir de conseil nous amène à vous informer sur les réglementations en vigueur concernant les établissements recevant du public (ERP). Que votre matériel soit sous garantie ou non, la réglementation exige certaines obligations en matière d'entretien de ces matériels. Toute négligence peut avoir d'importantes répercussions. Nous vous rappelons, qu'en cas de carence d'entretien, l'exploitant est responsable civilement et qu'il risque des sanctions pénales si le sinistre a des conséquences corporelles



### MATÉRIEL ÉLECTRIQUE : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GE6-GE7-GE8. Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise reconnue et compétente -GE10.



### MATÉRIEL FRIGORIFIQUE ET CLIMATIQUE : CONTRÔLE PÉRIODIQUE DES APPAREILS CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES

(supérieur à 2KG), Selon le code de l'environnement, articles R.543-75 à R543-123.



### MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES GC21-GC22-GZ29-GZ30.

**Tout peut concourir à des dépenses énergétiques et financières plus qu'inutiles et non contrôlées.**

- Brûleurs encrassés
- Condenseurs encrassés
- Dérèglements des températures
- Fuite de fluides frigorigènes
- Résistances entartrées
- Évaporateurs givrés...

**Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise possédant l'attestation de capacité de manipulation de ces Fluides R543-106 et R543-99.**





PRIX HT\*  
**590€**

**Boshart**

**Trancheur à courroie 250**

Plaque d'épaisseur avec ouverture oblique de 15 ° pour faciliter la sortie du produit lors du coupage  
Cache lame à profil continu pour une épaisseur de coupe uniforme : Epaisseur de tranches : 0 - 14 mm  
Produit résiduel très fin pour minimiser les déchets  
Poignée plaque d'épaisseur avec 14 positions de réglage millimétriques pour une régulation précise  
Aiguiseur amovible inclus  
Diamètre de lame 25 mm

Modèle XS250/A  
Référence **V16-BKPXSGB2010000000**  
Dim L x P x H (mm) 565 x 480 x 505  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32kW



PRIX HT\*  
**930€**

**Trancheur à courroie 300 EGA JUNIOR**

Trancheur lame 300 mm - Couverts 0/200 - Construction aluminium anodisé - Plateau produit démontable - Affûteur - Coupe 220x180x16 mm - Compact et performant pour la coupe de petite et moyenne charcuterie - Douchette déconseillée

Modèle 300 EGA JUNIOR/K  
Référence **D39-0024LJ**  
Dim L x P x H (mm) 580 x 450 x 410  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,21kW



PRIX HT\*  
**1348€**

**FRANSTAL**

**Trancheur à courroie 300 PR**

Trancheur lame 300 mm - Couverts 0-200 - Ligne moderne avec plateau arrière entièrement dégagé - Construction aluminium anodisé - Plateau produit démontable - Affûteur hygiénique amovible - Coupe 250 x 200 x 15 mm - Conseillé pour la coupe de petite et moyenne charcuterie - Douchette déconseillée

Modèle 300 PR/E  
Référence **FRI-RDE300PR**  
Dim L x P x H (mm) 625 x 430 x 415  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,22kW



PRIX HT\*  
**2490€**

**FRANSTAL**

**Trancheur à pignon inox MG350**

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenages. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm Capacité de coupe 305X205 mm

Modèle MG 350/E  
Référence **FRI-RBRMG350-12EG**  
Dim L x P x H (mm) 760 x 590 x 455  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW



PRIX HT\*  
**1758€**

**FRANSTAL**

**Trancheur à courroie USA-350**

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage. Epaisseur de coupe 0-16 mm Capacité de coupe 285X180 mm

Modèle USA 350/E  
Référence **FRI-RBR195**  
Dim L x P x H (mm) 670 x 610 x 470  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,24kW



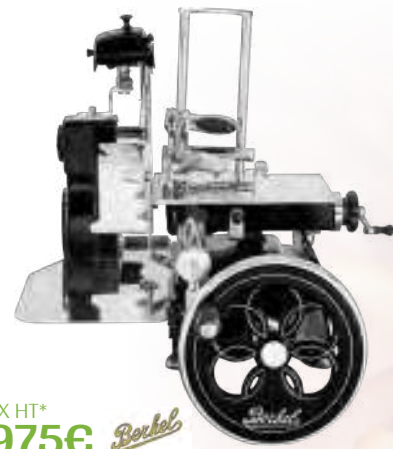
- Trancheuse manuelle à volant • Volant en forme de fleur • Plateau de récolte et éléments en acier inox • Pieds montables en deux configurations différentes • Système d'avancement et de retour rapide du plateau • Aiguisoir intégré • Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal • Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir



PRIX HT\*  
**5975€** *Berkel*

**Trancheur manuel VOLANO TRIBUTE ROUGE**  
Rouge

Modèle TRIBUTE S/A  
Référence **V16-BKTRBVC50000000FR**  
Dim L x P x H (mm) 670 x 805 x 700



PRIX HT\*  
**5975€** *Berkel*

**Trancheur manuel VOLANO TRIBUTE NOIR**  
Noir

Modèle TRIBUTE S/A  
Référence **V16-BKTRBVC50000000FN**  
Dim L x P x H (mm) 670 x 805 x 700



PRIX HT\*  
**1237€** *Berkel*

**Piètement trancheur VOLANO ROUGE**

Socle rouge décoré pour trancheuses VB3S, TributeS, VB114S

Modèle SOCLE BERKEL 1 ROUGE/A  
Référence **V16-BERKEL-STAND**  
Dim L x P x H (mm) 550 x 570 x 800



PRIX HT\*  
**1237€** *Berkel*

**Piètement trancheur VOLANO NOIR**

Socle noir décoré pour trancheuses VB3S, TributeS, VB114S

Modèle SOCLE BERKEL 1 NOIR/A  
Référence **V16-BERKEL-STANDN**  
Dim L x P x H (mm) 550 x 570 x 800



PRIX HT\*  
**2357€** *FRANSTAL* *Platinum* *GIF*

**Trancheur à courroie 350**

Entièrement inox 18/10  
Manuel  
Diamètre 350 Gravité  
Entraînement par courroie  
Grande précision de coupe de 0 à 25mm  
Capacité de coupe 280 x 190  
Accès facile pour le nettoyage  
Moteur 0,35 kW. MONO 230V  
Affûteur Indépendant

Modèle HIMALAYA 350 GX/K  
Référence **FRI-RDAHIMALAYA350GX**  
Dim L x P x H (mm) 695 x 522 x 521  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT\*  
**190€**

### Balance compacte 6Kg/0,5g

Protection IP65  
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm  
Utilisation +5 à +40°C  
Double affichage par diodes rouges  
Batterie rechargeable

Modèle GX6000/R  
Référence **S35-GX6000**  
Dim L x P x H (mm) 235 x 285 x 110  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005 kW

PRIX HT\*  
**190€**

### Balance compacte 15Kg/1g

Protection IP65  
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm  
Utilisation +5 à +40°C  
Double affichage par diodes rouges  
Batterie rechargeable

Modèle GX15000/R  
Référence **S35-GX15000**  
Dim L x P x H (mm) 235 x 285 x 110  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005 kW

Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant. inox Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.



PRIX HT\*  
**318€**

### Balance à colonne 60Kg/10g

Balance 60kg/10g

Modèle S601-60-F2/R  
Référence **S35-S601-60-F2**  
Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,05kW

PRIX HT\*  
**318€**

### Balance à colonne 150Kg/20g

Balance 150kg/20g

Modèle S601-150-F2/R  
Référence **S35-S601-150-F2**  
Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,05kW



PRIX HT\*  
**379€**

### Balance compacte étanche IP65

6 kg / 1 g  
Étanche IP65  
Sur piles standard

Modèle 9115.06.001/R  
Référence **FRI-RS09115.06.001**  
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT\*  
**379€**

### Balance compacte étanche IP65

12 kg / 2 g  
Étanche IP65  
Sur piles standard

Modèle 9115.12.001/R  
Référence **FRI-RS09115.12.001**  
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT\*  
**379€**

### Balance compacte étanche IP65

30 kg / 5 g  
Étanche IP65  
Sur piles standard

Modèle 9115.30.001/R  
Référence **FRI-RS09115.30.001**  
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT\*  
**310€**

### Balance de comptoir

15kg/5g sur colonne

Modèle 9955.01.002/R  
Référence **FRI-RS09955.01.002**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW

PRIX HT\*  
**310€**

### Balance de comptoir sur colonne

30kg/10g sur colonne

Modèle 9955.02.002/R  
Référence **FRI-RS09955.02.002**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW

PRIX HT\*  
**310€**

### Balance de comptoir sur colonne

60kg/20g sur colonne

Modèle 9955.03.002/R  
Référence **FRI-RS09955.03.002**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



PRIX HT\*  
**3750€**

### Rotissoire gaz 6 broches

Construction inox, éclairage halogène et RAPID'BROCHE® en série - Construction en inox. - Entraînement des broches par chaîne et pignons acier. - 6 RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage. - Tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre. - Eclairage halogène. - Fronton « Rôtisserie » rouge

Modèle	MAPEGGAZCH/A
<b>Référence</b>	<b>M15-MAPEGGAZ</b>
Dim L x P x H (mm)	1100 x 480 x 1010
Tension / Puissance Gaz	230V+T/34kW

PRIX HT\*  
**530€**  
Support

Modèle	SR/R
<b>Référence</b>	<b>M15-CHASSISMAPE</b>
Dim L x P x H (mm)	1100 x 480 x 200



PRIX HT\*  
**4603€**

### Rôtissoire 5 balancelles Electrique

Construction tout inox.  
5 balancelles en fil inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur)  
Vitres bombées panoramiques.  
Plat pommes de terre inox en partie basse.  
Accessibilité sur 2 coté par 2  
Tablette de service coulissante.  
Filtre et toit inox piégeant les graisses.  
Système de chauffe par résistances épingle.  
Eclairage quartz intensif 1000 W.  
Commandes et minuterie électromécaniques.  
Réglage électronique de la température de cuisson IP65.

Modèle	ROTFUSION/R
<b>Référence</b>	<b>M15-ROTFUSION5CH</b>
Dim L x P x H (mm)	830 x 770 x 1710
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5 kW





PRIX HT\*  
**950€**

Hachoir simple coupe  
Châssis aluminium anodisé  
Trémie acier inox  
Système d'hache acier inox  
Facilité de nettoyage  
Moteur puissant  
Diamètre de coupe : 62mm

Modèle TS8E/A  
Référence **V16-BKWTT080110000000**  
Dim L x P x H (mm) 170 x 210 x 380  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW



PRIX HT\*  
**2050€**



Hachoir TX98DC

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Diamètre 98 mm - Trémie 70 kg -  
Grille diamètre 5 mm - Double coupe - Capacité trémie 105 litres  
- 2 Moteurs étanches : hachage et mélange - Machine robuste à  
2 motoréducteurs à bain de graisse séparés - Carter monobloc  
garantissant une facilité de nettoyage - CONFORME AUX NORMES CE -  
FABRICATION FRANÇAISE

Modèle TX 98 DC/A  
Référence **D53-TX98DC**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 858 x 1487  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2kW



PRIX HT\*  
**3455€**



Hachoir SETNA Réfrigéré

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Avec reconstitueur  
calibre automatique avec réglage de 90 à 170 grammes -  
Diamètre 82 mm - Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Double  
froid, froid pulsé et froid statique - Double coupe - Grille  
diamètre 3 - Tiroir en partie inférieure de vitrine pour viande en  
vac - Eclairage dans la vitrine - CONFORME AUX NORMES CE -  
FABRICATION FRANÇAISE

Modèle SETNA/A  
Référence **D53-SETNA**  
Dim L x P x H (mm) 410 x 384 x 491  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,1kW



PRIX HT\*  
**3270€**



Mélangeur type MX cuve motorisée

Entièrement Inox 18/10  
Capacité 235 Kg  
Cuve motorisée  
Commandes 24V + relais thermique  
Bras relevable + cuve basculante  
Étanche, robuste et silencieuse, monté sur roulettes  
Conforme aux normes CE  
Fabrication française

Modèle PMX60CM/A  
Référence **D53-PMX60CM**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 817 x 1071  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,5 kW



PRIX HT\*  
**3450€**



Pousoir hydraulique 25L

Entièrement Inox 18/10  
Contenance 25L  
Circuit hydraulique fermé, monté sur roulettes  
Livré avec 3 cornets  
Commandes 24V + relais thermique de  
protection  
Décompression automatique  
Conforme aux normes CE  
Fabrication française

Modèle PHX25/A  
Référence **D53-PHX25**  
Dim L x P x H (mm) 431 x 492 x 1125  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT\*  
**1499€** Dadaux

#### Scie à Os SX200

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Modèle de table - Capacité 200 x 200 - Lame 1640 x 16 - Diamètre volant 220 - Table fixe - Bâti forte épaisseur parfaitement rigide - Tendeur automatique de lame - Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANCAISE

Modèle	SX200/A
Référence	D53-SX200
Dim L x P x H (mm)	558 x 529 x 922
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,75kW



PRIX HT\*  
**1175€** Dadaux

#### Affûteur RENO 200

- Affûteuse à bande humide - Bande 850\*50  
- Roue 200mm - TRI, 380V, 50HZ - Pas d'écauffement des couteaux - Finition avec feutre - 100% INOX

Modèle	RENOV200/A
Référence	D53-RENOV200
Dim L x P x H (mm)	369 x 382 x 315
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW



PRIX HT\*  
**2499€** Dadaux

#### Emballeuse ASTORR 421

Largeur barre de soudure : 415mm  
Pompe 21m<sup>3</sup>/H, 0,75kW  
Hauteur de couvercle : 220mm  
Complètement INOX 18-10  
Programmateur avec écran tactile (20 programmes)  
Dimensions utiles 400 x 400 x 200mm  
Conformes aux normes C.E

Modèle	ASTORR421/A
Référence	D53-ASTORR421
Dim L x P x H (mm)	537 x 680 x 456
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,75kW



PRIX HT\*  
**7890€** Dadaux

#### Cutter 20V

Vitesse variable des couteaux  
1 vitesse arrière de mélange  
Capacité 20L  
2 moteurs  
1 Vitesse cuve 8 tours min  
Puissance moteur couteaux 3Cv  
2 vitesses couteaux, 1000 à 3000 tr/min  
Mélange 50 à 300 tr/min  
1 vitesse de cuve  
Cuve formée en 5mm

4 roulettes dont 2 freinées  
Tête 3 couteaux  
100% INOX  
Montée sur roulettes  
Très facile à nettoyer  
Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit  
Conformes aux normes CE

Modèle	CUTTER20V/A
Référence	D53-CUTTER20V
Dim L x P x H (mm)	815 x 653 x 970
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3kW



PRIX HT\*  
**790€**

FRANSTAL  
Gold

### Opereuseuse 150 Barquette

- Opereuseuse tout inox livree avec une matrice reglable brevetee \_ Regulation electronique de temperature 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF : -195 x 140 mm -140 x 96 mm \_ Capacite de soudure : 195 mmx 160 mm \_ Laize maxi bobine : 150 mm \_ Diametre maxi bobine : 200 mm  
Avantage : Opereuse les barquettes standard CLTP petit et grand format

Modele	OP/R
Reference	FR1-RCCB150
Dim L x P x H (mm)	490 x 210 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,35kW



PRIX HT\*  
**3900€**

FRANSTAL  
Gold

### Opereuseuse 325 Barquette

- Opereuseuse tout inox \_ Livree avec une matrice au choix \_ Regulation electronique de temperature \_ Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm) \_ Exemples de matrices standards au choix : -2 empreintes 195 x 140 mm -6 empreintes 140 x 96 mm -4 empreintes GN1/6 (176 x 163mm) -2 empreintes GN1/4 (265 x 162)  
Largeur maxi bobine : 350 mm  
Diametre maxi bobine : 220mm

Modele	OP/R
Reference	FR1-RCCB325
Dim L x P x H (mm)	470 x 725 x 610
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,2kW



PRIX HT\*  
**400€**

EUROMATIC

### Machine sous vide à l'aspiration extérieure

2 programmes automatiques  
1 programme manuel  
9 niveaux de soudure  
Structure en acier inox  
Barre de soudure 400 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Pompe de vide 20 lt/minute

Modele	MATIC40/K
Reference	E10-MATIC40
Dim L x P x H (mm)	420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

- Cuve emboutie en acier inox
- Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage
- Barre de soudure extractible
- Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N
- Couvercle en plexi transparent
- Carter basculant

Structure en acier inox



PRIX HT\*  
**1230€**

EUROMATIC

### Machine sous vide ALPHA

Dimensions de la chambre de vide : 260 x 300 x 120 h mm  
Barre de soudure de 250 mm utiles.  
Soudure ayant une largeur de 5 mm  
Pompe de vide 8 m3/h .

Modele	ALPHA/K
Reference	E10-ALPHA
Dim L x P x H (mm)	360 x 400 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 Kw



PRIX HT\*  
**1333€**

EUROMATIC

### Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure  
Puissance pompe : 8 m3/h  
Barre de soudure 300 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Dimension chambre 310x350x120

Modele	ESSENTIAL/R
Reference	E10-ESSENTIAL
Dim L x P x H (mm)	410 x 460 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

- Cuve emboutie en acier inox
- Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage
- Barre de soudure extractible
- Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N
- Couvercle en plexi transparent
- Carter basculant
- Structure en acier inox



PRIX HT\*  
**1647€**

EUROMATIC

### Machine sous vide à cloche de Table

Régulation du temps de la phase de soudure  
Puissance pompe : 8 m3/H  
Barre de soudure 350 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Dimension chambre 340x400x190

Modele	ERMETIKA/K
Reference	E10-ERMETIKA
Dim L x P x H (mm)	460 x 500 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



PRIX HT\*  
**1953€**

EUROMATIC

### Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure  
Puissance pompe : 16 m3/H  
Barre de soudure 400 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Dimension chambre 410x450x220

Modele	SPRINT/E
Reference	E10-SPRINT
Dim L x P x H (mm)	510 x 560 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



PRIX HT\*  
**2260€**

EUROMATIC

### Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure  
Barre de soudure 450 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Dimension chambre 500x460x200  
Pompe de vide 16 m3/h

Modele	SUPERIOR/K
Reference	E10-SUPERIOR
Dim L x P x H (mm)	560 x 610 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW

- Modèle de table compact, robuste, simple d'utilisation • Double soudure convexe • Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Programme déshumidification pompe • Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide • Kit d'entretien • Gouvercle bombé plexiglass



PRIX HT\*  
**1660€**

**Machine sous vide à cloche 280**

Zone de soudure de 280 mm  
Dimension de chambre : 280 x 360 x 85 / 130 mm  
Pompe à vide BUSCH de 8 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min.

Modèle G028-8/K

Référence **FRI-RHEG028-8**

Dim L x P x H (mm) 450 x 335 x 305

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4 kW



PRIX HT\*  
**2257€**

**Machine sous vide à cloche 350**

Zone de soudure de 350 mm

Modèle G035-16/K

Référence **FRI-RHEG035-16**

Dim L x P x H (mm) 554 x 450 x 405

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



PRIX HT\*  
**2507€**

**Machine sous vide à cloche 420**

Zone de soudure de 420 mm  
Dimension de chambre : 420 x 420 x 180 mm  
Pompe à vide BUSCH de 16 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min

Modèle G042-16/K

Référence **FRI-RHEG042-16**

Dim L x P x H (mm) 530 x 493 x 440

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW

- Modèle de table, sur socle nouvelle génération • Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits • Contrôle du vide par senseur (en % ou mbar) • Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel • Suivi HACCP, alarme vidange, connection imprimante • Mise sous vide de bocaux en verre • Plaque d'insertion volumique pour cycle plus rapide • Programme de déshumidification pompe • Kit d'entretien



PRIX HT\*  
**3090€**

**Machine sous vide à cloche 420 LCD**

Double soudure convexe haute pression de 420mm  
Chambre emboutie 420 x 420 x 180  
Pompe à vide BUSCH de 21 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min

Modèle PLA42-21/K

Référence **FRI-RHEPLA-42-21**

Dim L x P x H (mm) 528 x 493 x 440

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW



PRIX HT\*  
**5522€**

**Machine sous vide à cloche 520**

2 barres avec double soudure convexe haute pression de 520 mm  
Chambre emboutie 520 x 600 x 200 mm  
Pompe à vide BUSCH de 63 m<sup>3</sup>/h  
2 à 3 cycles / min.

Modèle PLA52/2-63/K

Référence **FRI-RHEPLA-52/2-63**

Dim L x P x H (mm) 710 x 700 x 1025

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,4 kW

**FRANSTAL ACCESSOIRES A COMMANDER AVEC UNE MACHINE**



PRIX HT\*  
**450€**

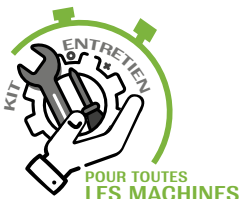
**Chariot pour machine sous vide**

Roues pivotantes et autoblocantes  
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sousvide, plaques de volume etc...

Modèle TROLLEY/R

Référence **FRI-RHETROLLEY-BAS**

Dim L x P x H (mm) 606 x 483 x 673



PRIX HT\*  
**500€**

**Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide**

Informations réglementaires imprimées:

- Identification du produit
- Date d'emballage
- DLC
- Temp. de stockage
- Nom de l'établissement

Modèle PRINT/E

Référence **FRI-RHEALLPRINT-TH**

Dim L x P x H (mm) 220 x 115 x 151

**Nous CONSULTER pour les MACHINES sous vide double cloche**

MIXER  
TURBO-BROYEUR

Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.

Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.

Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.

PRIX HT\*  
**165€** robot coupe GIF



**Mixer Emulsionneur**

Mixer plongeant emulsionneur  
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn  
Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm

Livré avec un support mural, un couteau, et un aeromix  
Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse

Modèle	MICROMIX/R
Référence	<b>R02-34900</b>
Dim L x P x H (mm)	430 x 150 x 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW

PRIX HT\*  
**449€** robot coupe GIF



**Mixer MP450**

Mixer plongeant MP450 Ultra. 1 vitesse 9000tr/mn.  
Blocmoteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

Modèle	O1-MP450/R
Référence	<b>R02-34810L</b>
Dim Longueur bras (mm)	840
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,5kW

PRIX HT\*  
**885€** robot coupe GIF



**Mixer MP600ULTRA**

Mixer plongeant 1 Vitesse 9500tr/mn  
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 600 mm  
Pied avec cloche

Modèle	MP600 ULTRA/R
Référence	<b>R02-34830L</b>
Dim Longueur bras (mm)	980
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85 kW



PRIX HT\*  
**649€** GIF

**Mixer Blender**

Mixer plongeant pied Blender – démontable – longueur tube + cloche : 410 mm. Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn, contenance adaptée de 5 à 40 L.

Exclusivité, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche.  
Crochet de maintien RDYSM020 inclus

Modèle	RDYMX120F/K
Référence	<b>FR1-RDYS090VVB</b>
Dim L x P x H (mm)	122 x 720 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

Mixer plongeant démontable  
2800 à 9500 tr/mn vitesse variable  
Hauteur fouet 300 mm

PRIX HT\*  
**378€** GIF

**Mixer Blender**

Mixer plongeant robuste, puissant, maniable, pied démontable – longueur tube + cloche : 300 mm.  
Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn, contenance adaptée de 20 à 40 L

Modèle	RDYMX006F/A
Référence	<b>FR1-RDYS080V</b>
Dim H (mm)	300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



Mixer plongeant démontable  
Pied Blender vitesse variable  
Hauteur fouet 245 mm  
Contenance adaptée de 5 à 40 litres



PRIX HT\*  
**220€** GIF

**Support marmite**

Support marmite mixer pour 500 a 1000 mm de diamètre  
Support ergonomique, entièrement démontable  
Entretien facile

Modèle	SMM/R
Référence	<b>R02-27364</b>
Dim L x P x H (mm)	1115 x 210 x 195



PRIX HT\*  
**3900€** GIF

**Turbo broyeur XS Blender**

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender. Capacité 40 à 150 litres.

Faible encombrement, compact.  
Rangement aisé de par son gabarit.

Modèle	TURBO BROYEUR XS BLE/K
Référence	<b>FR1-RDYTB1000</b>
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/1,5kW

**PRIX HT\***  
**705€**  **caplain**

**Batteur mélangeur 4,8L**

Modèle 3 vitesses  
Tête relevable  
Cuve inox de 4,8L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)  
Modèle BT05CS/M  
Référence **C47-BT05CS**  
Dim L x P x H (mm) 230 x 350 x 460  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3 kW

**PRIX HT\***  
**845€**  **robot coupe**

**Batteur mélangeur RM5**

Cuve inox grande capacité et fond de cuve très bombé qui favorisent le travail de prétrassages et qui permet la réalisation de très petites quantités. Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.  
Modèle 01-RM5/R  
Référence **R02-26150D**  
Dim L x P x H (mm) 770 x 350 x  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,5 kW

**PRIX HT\***  
**1345€**  **robot coupe**

**Batteur mélangeur RM8**

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés. Avec 1L de crème liquide obtenez 3L de crème montée. Mélange homogène grâce au mouvement de l'outil qui ramène la préparation au centre du bol. Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade en un minimum de temps. Cuve inox grande capacité de 7.6 litres. Mise en place facile de la cuve. Cuve avec poignée facile à manipuler.  
Modèle 01-RM8/R  
Référence **R02-26220D**  
Dim L x P x H (mm) 770 x 350 x  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,7 kW

 **FRANSTAL**  
Gold

Modèle à poser sur table. Modèle G, avec prise d'accessoires. Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.). Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur

**PRIX HT\***  
**1927€** 

**Batteur 10L**

Cuve de 10 litres.

Modèle BE-10/R  
Référence **FRI-RSA1500212**  
Dim L x P x H (mm) 410 x 523 x 688  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,55 kW

**PRIX HT\***  
**3212€** 

**Batteur 20L**

Cuve de 20 litres.

Modèle BE-20/R  
Référence **FRI-RSA1500224**  
Dim L x P x H (mm) 520 x 733 x 1152  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,9 kW

**PRIX HT\***  
**3570€** 

**Batteur 30L**

Cuve de 30 litres.

Modèle BE-30/R  
Référence **FRI-RSA1500283**  
Dim L x P x H (mm) 528 x 764 x 1152  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,1 kW



**ACQUÉRIR DU MATÉRIEL OU DES ÉQUIPEMENTS QUI RÉDUISENT LES CONTRAINTES PHYSIQUES, L'ASSURANCE MALADIE - RISQUES PROFESSIONNELS LANCE TMS PROS ACTION.**

Pour lutter contre les TMS En France, les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent plus de 87 % des maladies professionnelles et leur nombre a augmenté de 60 % en 10 ans. Ces pathologies touchent toutes les entreprises et tous les secteurs d'activité. Manutentions manuelles de charges, efforts répétitifs, postures contraignantes...

**Une aide financière Plafonnée à 25 000 €, l'aide TMS Pros Action permet d'acheter du matériel et/ou des équipements financés à hauteur de 50 % de l'investissement hors taxes (HT).**

**PRIX HT\***  
**6460€** **AMPLUS**

**Batteur 30L KODIAC**

Outils et cadre en acier inoxydable, crochet, fouet, palette  
Facilité de nettoyage  
Fonctionnement simple et intuitif  
Chariot de cuve pour plus d'ERGONOMIE  
Tout INOX  
Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien.  
Hygiène irréprochable  
• Moteur à convertisseur de fréquence puissant  
• Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette

- Arbre pour racleur inclus
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44
- Vitesse de rotation du planétaire : 64 à 353 tr/min
  - o Performance du 30L
  - o Pâte à pain (60%) 13kg
  - o Muffins 16kg
  - o Glaçage 20kg
  - o Blanc d'oeuf 3,5l
  - o Crème fouettée 5l

Modèle KODIAC 30/R  
Référence **AA6-M030-0042**  
Dim L x P x H (mm) 1365 x 630 x 770  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2kW



- Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire) • Poignée en aluminium

**PRIX HT\***  
**95€** 

**Essoreuse manuelle 10L**

Poids conditionné : 2,4 kg  
Capacité 10 litres  
Conseillée pour 2 à 3 salades  
Hauteur totale 420mm ø 330mm

Modèle E10/R  
Référence **D07-E001**  
Dim H (mm) 420



**PRIX HT\***  
**114€** 

**Essoreuse manuelle 20L**

Poids conditionné : 3,6 kg  
Capacité 20 litres  
Conseillée pour 3 à 5 salades  
Hauteur totale 500mm ø 430mm

Modèle E20/R  
Référence **D07-E002**  
Dim H (mm) 500



**PRIX HT\***  
**1995€**  

**Eplucheuse 8 kg à cuve amovible**

Eplucheuse de comptoir  
Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes  
Couvercle transparent avec poignée douchette amovible  
Un relais temporisé assure le cycle de marche (préréglé à 1 minute 30)  
Éléments démontables pour le nettoyage  
Les parties électriques et le caisson moteur : IP55  
Panier d'essorage en option  
Livrée avec un plateau abrasif  
Panier filtre T8E Réf. 653514 (Valeur 148€)

Modèle T8E/R  
Référence **D02-603506**  
Dim L x P x H (mm) 422 x 396 x 676  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



**PRIX HT\***  
**250€**

**Table**

Modèle TS/R  
Référence **D02-653496**  
Dim L x P x H (mm) 420 x 420 x 505

- Abrasif intégral plateau et mélangeur abrasif sur paroi permettant une meilleure rotation • Bouton de commande IP65 • Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu • Fabrication inox • Système anti-retour réglementaire évitant le mélange d'eau propre et usée • Vanne extérieure • Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse

**PRIX HT\***  
**1935€**  

**Éplucheuse 10 kg**

Modèle 10KG/R  
Référence **FR1-RSA1000654**  
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 625  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW



**PRIX HT\***  
**2299€**  

**Éplucheuse 20 kg**

Modèle 20KG/K  
Référence **FR1-RSA1000664**  
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW



**PRIX HT\***  
**2790€**  

**Essoreuse 12KG**

Capacité 12 kg  
Fabrication inox  
Panier inox  
Frein moteur  
Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle  
Sélection de cycles  
Panneau de commande électronique  
Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail  
Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage  
Essorage 9000tr/mn  
Production 240720 kg/h

Modèle ES-200/R  
Référence **FR1-RSA1000714**  
Dim L x P x H (mm) 540 x 750 x 815  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



**PRIX HT\***  
**2490€** 

**Éplucheuse Essoreuse**

Livré avec le panier d'essorage  
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)  
Tableau de commande étanche (IP65)  
Contact aux. pour électrovanne extérieure  
Minuterie 06 min / fonction en continu  
Sans mélangeur abrasif

Modèle 20kg/K  
Référence **FR1-RSA1000674**  
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW

**PRIX HT\***  
**550€** 

**Socle et filtre avec dispositif antimousse**

Fabrication en acier inox  
Socle avec filtre anti-mousse [soudé]  
Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Modèle SFAM/K  
Référence **FR1-RSA2009250**  
Dim L x P x H (mm) 433 x 638 x 1040



**PRIX HT\***  
**765€** robot coupe

**Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL**

Cuve de 2,9L avec poignée/Vitesse 1500 tr/mn  
Livré avec coupe légumes.  
2 goulottes : 1 grande goulotte XL  
1 goulotte cylindrique,  
2 disques inox : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm  
10 à 20 couverts

Modèle	R201XL/R
<b>Référence</b>	<b>R02-22570</b>
Dim L x P x H (mm)	220 x 280 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW



**PRIX HT\***  
**1125€** robot coupe

**Coupe-Légumes CL50**

Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.  
Couvercle et cuve métallique.  
Couvercle amovible composé d'une grande goulotte demilune et d'une goulotte cylindrique.  
Livré sans disque  
20 à 300 couverts et plus

Modèle	CL50/R
<b>Référence</b>	<b>R02-24440</b>
Dim L x P x H (mm)	380 x 305 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



**PRIX HT\***  
**1160€** robot coupe

**Cutter de Table R3-1500**

1 vitesse 1500 tr/mn  
Fonction pulse  
Moteur asynchrone  
Sécurité magnétique et frein moteur  
Conçu pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, sauces, broyages et pétrissages

Modèle	R3-1500/R
<b>Référence</b>	<b>R02-22382</b>
Dim L x P x H (mm)	210 x 320 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65 kW



**PRIX HT\***  
**1380€** robot coupe

**Blixer**

1 vitesse 3000 tr/mn.  
Livré avec cuve de 4,5 litres inox  
Couteau denté.  
Arbre moteur eninox.  
Fonction pulse.  
Moteur asynchrone.  
Sécurité magnétique et frein moteur.  
Couvercle étanche avec bras raclleur.  
Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites

Modèle	BLIXER4/A
<b>Référence</b>	<b>R02-33208</b>
Dim L x P x H (mm)	242 x 332 x 479
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



**PRIX HT\***  
**1440€** robot coupe

**Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra**

Cuve 3.7L en inox/Vitesse 1500tr/mn  
Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm bâtonnet 2x2.  
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus  
2 goulottes : 1 goulotte demilune et une goulotte cylindrique, 10 à 70 couverts

Modèle	R301/R
<b>Référence</b>	<b>R02-2546</b>
Dim L x P x H (mm)	351 x 304 x 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65 kW



**PRIX HT\***  
**1810€** robot coupe

**Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses**

Cuve 4,5 L en inox/ Vitesses 750 et 1500 tr/mn  
Livré sans disque, avec une cuve cutter inox avec poignée, couteau lisse fond de cuve inclus  
Couvercle en ABS coupe légumes à éjection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demilune et une goulotte cylindrique  
20 à 100 couverts

Modèle	R402/R
<b>Référence</b>	<b>R02-2453</b>
Dim L x P x H (mm)	320 x 304 x 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW

**PRIX HT\***  
**1350€**

**Ouvre boites électrique**

Ouverture de toutes les boites rondes, rectangulaires de 50 à 270mm de hauteur

Modèle	OBE/R
<b>Référence</b>	<b>T04-OEXTC</b>
Dim L x P x H (mm)	45 x 25 x 75





COMBINÉ CUTTER - COUPE LEGUMES  
ROBOT MULTIFONCTION

SOMMAIRE



PRIX HT\* **1190€**  

**Coupe-légumes électrique CL10**

1 vitesse de 320 TR/MN  
Livré sans disque  
Poignée en inox  
jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – 1 vitesse de 320 tr/mn

Modèle C10/K

Référence **FRI-RDYCL100**

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

Tension / Puissance Elec. 220V/1,1 kW

PRIX HT\* **2127€**  

**Combiné cutter coupe-légumes électrique CL32**

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes  
De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L  
Fonctions PULSE et REVERSE, couteau lisse et sans disque  
Dim. cutter : 275 x 505 x 510 mm

Version Cutter : de 100 g à 4 kg, adapté pour 20 à 100 couverts par service – Cuve Inox de 5.4 litres (capacité nominale) ; soit une capacité utile de 4.3 litres – livré avec un couteau lisse. Vitesse de 350 à 3500 tr/mn, fonctions PULSE&REVERSE

• Version coupe-légumes : jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – Vitesse de 320 à 720 tr/mn

Modèle CL32/K

Référence **FRI-RDYCL322**

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,1 kW

PRIX HT\* **335€**  

**1 Pack de disque pour CL ou COMBINE (2 éminceurs 1,5 et 4mm + 1 rapeur 2mm + 1 effileur 3x2)**

pour CL100 ou CL322 comprenant 2 disques éminceurs de 1.5 et 4 mm + 1 disque râpeur de 2 mm et 1 disque à julienne de 3x2 mm) – lavable au lave-vaisselle

Modèle PACK/K

Référence **FRI-RDYCL700**

Dim L x P x H (mm) 240 x 240 x 260



le Robot Cook®, répond parfaitement aux besoins de la restauration commerciale et collective pour les préparations culinaires «minute». Assistant autonome et minutieux, le premier robot chauffant professionnel optimise le temps consacré à la préparation.

Pour toutes vos réalisations, le robot obéit au doigt et à l'œil dans le silence de son puissant moteur. Gagner en temps et en précision en programmant vos recettes sur le Robot Cook®



EMULSIONNER, PULVÉRISER,  
MIXER, HACHER,  
MÉLANGER ET PÉTRIR,  
des actions réalisées  
facilement par le seul cutter  
blender chauffant du marché.

PRIX HT\* **2355€**  

**Robot multifonctions**

Cutter blender chauffant  
Cuve inox de 3,7 Litres  
Capacité liquide 2,5 litres  
Température au degré près jusqu'à 140°C  
Puissance 1200 Watts  
4 fonctions Vitesse : vitesse variable de 100 à 3500 tr/min  
Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min  
Vitesse de mélange «RMix» en rotation inverse du Couteau de 100 à 500 tr/min  
Vitesse intermittente

Modèle ROBOTCOOK/R

Référence **R02-43000R**

Dim L x P x H (mm) 226 x 338 x 522

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW



# SPÉCIAL SOMMAIRE cuisson sous vide



PRIX HT\*  
**50€**

**Sac de transporteur pour thermoplongeur**  
Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Modèle **BOLSA SMARTVIDE/E**  
Référence **S27-1180085**

PRIX HT\*  
**899€**

**Thermoplongeur SMARTVIDE 7**

Capacité maxi du récipient: 56litres. Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. · Connectivité Bluetooth. · HACCP-ready. · Sonde à coeur en option. · Actualisation du software encontinu. Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Modèle **SMARTVIDE 7/K**  
Référence **S27-1180120**  
Dim L x P x H (mm) **124 x 140 x 360**  
Tension / Puissance Elec. **230V mono/2KW**



PRIX HT\*  
**148€**

**Sonde à coeur pour thermoplongeur**

Pour arriver au coeur du produit. SmartVide 7 / Plage de température: 5°C - 95°C  
Longueur 80mm.

Modèle **TERMOMETRO-SONDA/R**  
Référence **S27-1180090**

PRIX HT\*  
**1050€**

**Thermoplongeur**

Haut rendement avec sonde à coeur  
Construction acier inoxydable  
Ecran tactile LGD  
Température de 0 °C à 95°C, départ différé  
Capacité de chauffe 50 L  
Système de contrôle du niveau d'eau  
Adaptable à tout type de bac récipient (hauteur minimum 20 cm)  
10 mémoires de cycles de travail programmables

Modèle **THERMOCOOK AVEC SOND/K**  
Référence **D39-THCOOK**  
Dim L x P x H (mm) **150 x 240 x 380**  
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2 KW**

PRIX HT\*  
**176€**

**Sonde pour thermoplongeur**

Sonde à coeur pour THCOOK

Modèle **SAC/K**  
Référence **D39-THSOND**



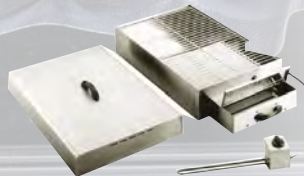
- Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc • Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure

PRIX HT\*  
**454€**

**Fumoir automatique 1 niveau**

Fumage à froid  
Fabrication tout inox  
Livré avec 500 gr de sciure de hêtre  
Surface grille de cuisson 400x600 mm  
Poids 16kg

Modèle **FUMOIRAUTO/A**  
Référence **R09-FM2**  
Dim L x P x H (mm) **715 x 415 x 230**  
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,25 KW**



PRIX HT\*  
**613€**

**Fumoir automatique 2 niveaux**

Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm  
Plaque intérieur 600 x 400  
Poids 21kg

Modèle **FUMOIRAUTO/M**  
Référence **R09-FM4**  
Dim L x P x H (mm) **715 x 415 x 360**  
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,25 KW**





# Spécial Snacking

SOMMAIRE



PRIX HT\*  
**212€**



## Toaster simple niveau

Sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges (1050°C).  
Montée rapide en T° en moins de 30 sec.  
Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.  
Fabrication tout inox  
Minuterie 15 mn avec position continue  
Sélecteur de rampes quartz  
Grilles protégées tubes  
Poignée amovible  
Surface de cuisson 350x240  
Poids 9 kg

Modèle	TS/R
<b>Référence</b>	<b>R09-BAR1000</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW



PRIX HT\*  
**316€**



## Toaster double niveaux

Poignée amovible.  
Livré avec des grilles protégées tubes (système breveté).  
Dim L x P x H utile (mm) Surface de cuisson 2x (350 x 240)  
Fabrication tout inox  
Minuterie 15 mn avec position continue  
Sélecteur de rampes quartz  
Poids 11kg

Modèle	TD/K
<b>Référence</b>	<b>R09-BAR2000</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW



PRIX HT\*  
**312€**



## Toaster simple club1

Surface utile : 340 x 230 mm  
1 Étagé  
2 Rampes de 2 tubes quartz chacune  
1 Grille intérieure de travail  
2 Interrupteurs (sélection haut et bas des rampes)  
1 Minuterie Construction Inox (AISI 430)  
Capacité : 4 à 6 pièces Débit : 80 pièces par heure  
Allumage instantané, pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée

Modèle	11552R/R
<b>Référence</b>	<b>S04-11552R</b>
Dim L x P x H (mm)	410 x 275 x 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT\*  
**579€**



## Toaster grand club

Construction inox (AISI430)  
Surface utile : 490 x 235 mm 2 étages  
Capacité 8 à 10 pièces / grille  
Débit : 200 à 250 pièces / heure  
Résistance en inox Avec régulateur de chaleur

Modèle	11572R/R
<b>Référence</b>	<b>S04-11572R</b>
Dim L x P x H (mm)	550 x 280 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,2 kW



PRIX HT\*  
**1100€**



## Toaster à convoyeur

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner.  
2 réglages indépendants  
Rampes quartz infrarouges  
2 sorties selon les produits toastés :  
A l'avant pour pain de mie, pain brioché.  
A l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie.  
Entretien aisé : toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.  
Fabrication tout inox  
Sortie arrière pour baguettes, quiches, pizzas, croque monsieur...  
Chauffe-croissants en partie supérieure  
Rendement 300 à 540 toasts/heure  
Surface de cuisson 330 x 335 mm  
Poids 20 kg

Modèle	TC/R
<b>Référence</b>	<b>R09-CT540B</b>
Dim L x P x H (mm)	500 x 680 x 345
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65 kW



PRIX HT\*  
**407€**

ROLLER  
GRILL

### Grill panini simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers  
Surface utile : 260 x 240  
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances  
Un serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène  
Plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable  
Équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants  
Livré avec grattoir  
Disponible en plaques lisses

Modèle CONTACT-GRILL/R  
Référence **R09-SAVOYER**  
Dim L x P x H (mm) 280 x 460 x 280  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2 kW

PRIX HT\*  
**630€**

ROLLER  
GRILL

### Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes  
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances  
2 serpentins sous chaque plaque pour une cuisson homogène  
Plaques supérieures autobalancées et ressort de pression réglable  
Équipement : thermostat de régulation 0300°C, ramassejus, voyants  
Livré avec grattoir  
Disponible en plaques lisses

Modèle CONTACT-GRILL/R  
Référence **R09-MAJESTICR**  
Dim L x P x H (mm) 560 x 460 x 280  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4 kW

PRIX HT\*  
**693€**



### Panini GM 230v

Construction inox (AISI430)  
Surface utile : 340 x 280 mm  
120 pièces /Heure  
Thermostat réglable jusqu'à 300°C

Modèle 10182/M  
Référence **S04-10182**  
Dim L x P x H (mm) 380 x 550 x 650  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



PRIX HT\*  
**810€**

ROLLER  
GRILL

### Grill panini vitro simple

Rapidité et qualité de cuisson  
Température: 270°C en 2'30 min  
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses  
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques  
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure  
Cuisson homogène par contact avec peu de puissance  
«VitroSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)  
Cuisson qui ne dégage pas de fumée  
Grill qui peut être utilisé sans extracteur  
Surface de cuisson: 335 x 304 mm  
Poids 14 kg

Modèle GRILLVITRO/R  
Référence **R09-GVS335R**  
Dim L x P x H (mm) 390 x 600 x 260  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW

PRIX HT\*  
**1090€**

ROLLER  
GRILL

### Grill pânini vitro double

Température: 270°C en 2'30 min  
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses  
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques  
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure  
Cuisson homogène par contact  
«VitroSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)  
Cuisson qui ne dégage pas de fumée  
Grill qui peut être utilisé sans extracteur  
Surface de cuisson: 2x (335 x 304) mm  
Poids 20 kg

Modèle GRILLVITRO/R  
Référence **R09-GVD335R**  
Dim L x P x H (mm) 780 x 600 x 260  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2 x 3 kW



PRIX HT\*  
**539€**



### Station HOT DOG

Cuisson vapeur des saucisses  
Panier à saucisses surmonté d'un couvercle inox  
Bac à eau de 4L  
Thermoventilateur pour maintenir chaud les pains sans les dessécher  
Oûies de ventilation pour une parfaite circulation de l'air  
Poids 13kg  
Vendu sans le bar à sauce

Modèle SHD/R  
Référence **R09-HDS60**  
Dim L x P x H (mm) 500 x 445 x 410  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



PRIX HT\*  
**275€**



### Cuisneur à œuf

Gastronorm GN 1/3  
Capacité : 6 oeufs  
Plaque résistante en aluminium  
Chaleur homogène  
Limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité  
Couvercle tout inox

Modèle CUISEUR A ŒUFS/R  
Référence **R09-C060**  
Dim L x P x H (mm) 215 x 430 x 255  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2 kW



PRIX HT\*  
**520€**



### Chauffe saucisse 4 plots

Résistance blindée surmoulée dans l'aluminium  
Débit : 120 pièces heure environ  
Régulation thermo avec voyant de contrôle  
Température de 50 à 180 °C

Les plots chauffent grâce au thermostat puissant  
Modèle 17012/E

Référence **S04-17012**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 325 x 460  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,8 kW



PRIX HT\*  
**1210€**



### GRILL GYROS électrique broche 600mm

Gyros grill électrique à 4 résistances Incoloy. Régulation individuelle de la puissance. Pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Dossieret et source de chaleur mobiles et réglables selon le volume de la broche de viande (Capacité maxi : 25 kg). Support broche hermétique: moteur protégé de toute infiltration de graisse et monté sur roulement à billets évitant toute torsion liée au poids de la viande. Tiroir amovible.

Modèle GRILL GYROS ELEC/R  
Référence **R09-GR60E**  
Dim L x P x H (mm) 580 x 660 x 865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,8 kW



PRIX HT\*  
**1352€**



### GRILL GYROS GAZ broche 600mm

Gyros grill gaz à 3 brûleurs infrarouges, thermocouple de sécurité. Réglage individuel avec position ralenti. Dossieret et source de chaleur mobiles et réglables selon le volume de la broche de viande (Capacité maxi : 25 kg). Support broche hermétique: moteur protégé de toute infiltration de graisse et monté sur roulement à billets évitant toute torsion liée au poids de la viande. Tiroir amovible. Livré en butane propane. Accessoires en option gaz naturel

Modèle GRILL GYROS GAZ/R  
Référence **R09-GR60G**  
Dim L x P x H (mm) 580 x 660 x 865  
Tension / Puissance Gaz /10,5kW



- Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température • Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure
- Phase de culottage très réduite



PRIX HT\*  
**335€**

### Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois  
Fabrication tout inox  
Poids 18 kg

Modèle CPE/K  
Référence **R09-CFE400**  
Dim H (mm) 200  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT\*  
**348€**

### Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo, Thermostat de régulation  
Brûleur étoile à 8 branches  
Livré d'origine en butane/propane + injecteur gaz naturel  
Livré avec raclette en bois  
Fabrication tout inox  
Poids 18 kg

Modèle CFG/R  
Référence **R09-CFG400TH**  
Dim H (mm) 200  
Tension / Puissance Gaz /3,6 kW

- La tempéreuse réchauffe et rend liquide tout type de chocolat, pâte à tartiner, fromage, sauce... pour napper desserts ou sandwiches.
- Livré avec présentoir et 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.



PRIX HT\*  
**306€**

### Chauffe-chocolat 1 pot

1 Pot  
Poids 2kg  
Thermostat de régulation précis

Modèle CC/R  
Référence **R09-WI/1**  
Dim L x P x H (mm) 225 x 225 x 255  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17 kW



PRIX HT\*  
**595€**

### Gaufrier de Bruxelles - Réversible

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Bruxelles.  
Thermostat mécanique.  
Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.

Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage.  
Plateau inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle.  
Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Modèle 119RTS/R  
Référence **P08-119RTS**  
Dim L x P x H (mm) 300 x 450 x 186  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5 kW



PRIX HT\*  
**1100€**

### Doseur à chichi

Capacité : 1,5 L - Acier chromé - Cuve et piston inox alimentaire L'ENGAGEMENT QUALITÉ : Les bulbes des thermostats de régulation et de sécurité sont protégés dans un doigt de gant. Câblage en 2.5.

Modèle CHICHIM/A  
Référence **S04-CHICHIM**  
Dim L x P x H (mm) 240 x 360 x 670



PRIX HT\*  
**1129€**

### Friteuse à beignets électrique 18L

Bac : 18 litres Puiss. : 9000 W Alim. : 400 V - Panier ultra large - Construction tout inox (AISI430) - 1 Thermostat de sécurité - 1 vidange de sécurité - 1 zone froide - 1 thermostat de régulation - 1 Grand panier 480 x 290 x 100 mm - 2 Résistances blindées - Coupe circuit magnétique

Modèle 13144AC/A  
Référence **S04-13144AC**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 570 x 470  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT\*  
**1020€**

### Machine à POP CORN

Interrupteur, lumière interne, casserole en téflon UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Modèle 1204110/A  
Référence **S04-1204110**  
Dim L x P x H (mm) 45 x 45 x 61  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,1 kW



PRIX HT\*  
**736€**

### Chariot machine à POP CORN

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8. UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Modèle 3070010/A  
Référence **S04-3070010**  
Dim L x P x H (mm) 940 x 435 x 840

• Acier spécial (10 mm) • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



PRIX HT\*  
**513€**



**Plancha électrique 600 x 400**

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.

Poids 32kg

Modèle PSR/R

Référence **R09-PSR600E**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**547€**



**Plancha gaz 600 x 400**

2 zones indépendantes de cuisson  
Thermocouple de sécurité  
2 brûleurs 68 branches en étoile  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle PGA/R

Référence **R09-PSR600G**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Puissance Gaz 6,4 kW



PRIX HT\*  
**698€**



**Plancha gaz 900 x 400**

3 zones indépendantes de cuisson  
Thermocouple de sécurité  
3 brûleurs 68 branches en étoile  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 46kg

Modèle PGA/R

Référence **R09-PSR900G**

Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 230

Puissance Gaz 9,6 kW

• Acier (10 mm) chromé • Revêtement chromé par polissage • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



PRIX HT\*  
**730€**



**Plancha chrome électrique 600 x 400 mm**

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.

Poids 32kg

Modèle PSE/R

Référence **R09-PSR600EC**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**740€**



**Plancha chrome gaz 600 x 400 mm**

2 zones indépendantes de cuisson  
Thermocouple de sécurité  
2 brûleurs 68 branches en étoile  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Poids 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR600GC**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Puissance Gaz 6,4 kW



PRIX HT\*  
**956€**



**Plancha chrome gaz 900 x 400 mm**

3 zones indépendantes de cuisson.  
Thermocouple de sécurité  
3 brûleurs 68 branches en étoile  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR900GC**

Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 230

Puissance Gaz 9,6 kW

Inox très résistant, épaisseur 4 mm  
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur

• Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



PRIX HT\*  
**576€**



**Plancha elec inox 600x400**

2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson  
Plaque de cuisson inox double  
2 résistances Incoloy en serpentín  
2 commutateurs thermostats 0 à 300°C  
Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques

Poids : 29kg

Modèle PE/R

Référence **R09-PSI600E**

Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT\*  
**588€**



**Plancha émail électrique 600 x 400 mm**

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín

Poids 32kg

Modèle PSE/R

Référence **R09-PSR600EE**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**611€**



**Plancha émail gaz 600 x 400 mm**

2 zones indépendantes de cuisson  
Thermocouple de sécurité  
2 brûleurs 68 branches en étoile  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle PG/R

Référence **R09-PSR600GE**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Puissance Gaz 6,4 kW

PRIX HT\*  
**619€**



**Plancha gaz inox 600x400**

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage  
Thermocouple de sécurité

Poids : 32kg

Modèle PG/R

Référence **R09-PSI600G**

Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190

Puissance Gaz 5,5 kW



PRIX HT\*  
**222€**



**Bain marie**

Bain marie haute performance avec puissance de chauffe de 1,75 KW. Nouveau système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve. Limiteur de température avec réarmement automatique. Isolation renforcée. Capacité : 1 x GN 1,1. Livré sans bac

Modèle

BAIN MARIE/A

Référence

**R09-BMP11**

Dim L x P x H (mm)

325 x 580 x 260

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,75kW



PRIX HT\*  
**213€**

**Friteuse électrique 8L avec robinet vidange**

Rendement 12kg/h

Modèle

MF80R/R

Référence

**R09-MF80R**

Dim L x P x H (mm)

250 x 220 x 100

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,6kW



PRIX HT\*  
**133€**

**Friteuse électrique 5L**

Friteuse de table à zone froide avec 1 bac d'un volume de 5l d'huile pour 10 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation : consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Modèle

FRITEUSE DE TABLE/R

Référence

**R09-FD50**

Dim L x P x H (mm)

215 x 425 x 320

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,2kW



PRIX HT\*  
**314€**



**Friteuse électrique 12L**

Friteuse à zone froide avec vidange: 1 cuve de 12l d'huile pour 20 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Modèle

FRITEUSE DE TABLE/R

Référence

**R09-MF120R**

Dim L x P x H (mm)

350 x 450 x 360

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,4kW



PRIX HT\*  
**383€**



**Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange**

Rendement 24kg/h

Modèle

MF80DR/R

Référence

**R09-MF80DR**

Dim L x P x H (mm)

545 x 440 x 350

Tension / Puissance Elec.

2 X 230V+T/2 X 3,6kW



PRIX HT\*  
**1025€**

**Friteuse électrique sur coffre**

Livre avec seau de vidange  
Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h  
Puissance commutable : 4, 8 ou 12 kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée  
Vidange par robinet gros débit.  
Fabrication tout inox  
Thermostat inox double sécurité à coupure positive, réarmement du thermostat dans le coffre  
Pieds inox

Modèle

RFE16C/R

Référence

**R09-RFE16C**

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 980

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12 kW



PRIX HT\*  
**1043€**



**Friteuse Gaz 12l**

Fabrication tout inox  
2 brûleurs puissants placés sous la cuve  
Allumage Piezzo et veilleuse  
Dossieret pour l'évacuation des gaz  
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.  
Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique. Livré en butane/propane  
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Modèle

FM/R

Référence

**R09-RFG12B**

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 325

Puissance Gaz

8 kW



PRIX HT\*  
**245€**

**Coffre pour friteuse RFG 12**

Fabrication tout inox  
Pieds inox  
Partie modulable (R09RFG12)  
Porte et contreporte à fermeture magnétique  
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Modèle

SPF/A

Référence

**R09-MS-RFG12**

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 525



- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



PRIX HT\*  
**1799€**



**Buffet ilot chaud**

Buffet 4 bacs GN chauffant (+20°/+90°C)  
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox  
Bainmarie avec système de vidange

Modèle	SB40C/A
Référence	<b>R09-SB40CWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW



PRIX HT\*  
**2299€**



**Buffet chaud 6 GN/1**

6 bacs GN chauffant (+20°/+90°C) pour plats préparés  
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox  
Bainmarie avec système de vidange

Modèle	SB60C/A
Référence	<b>R09-SB60CWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW



PRIX HT\*  
**1899€**



**Buffet ilot froid**

Buffet 4 bacs GN réfrigéré (+2°/+10°C)  
Froid de conduction  
Gaz R134A  
Compresseur U.H./Danfoss.

Modèle	SB40F/A
Référence	<b>R09-SB40FWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



PRIX HT\*  
**2345€**

**Buffet froid 6 GN/1**

6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)  
Froid de conduction  
Gaz R134A  
Compresseur U.H./Danfoss.

Modèle	SB60F/A
Référence	<b>R09-SB60FWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW



PRIX HT\*  
**2420€**

**Buffet ilot central froid 4 bacs GN 1/1 toit Motorisé**

Ilot central réfrigéré motorisé(+2°/+10°C) pour plats froids. Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss. Construction bois (Menuiserie française), pare-haleine en verre, profiléalu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac. Structure bois Wengé

Modèle	BUFFET ILOT/M
Référence	<b>R09-SBC40FM</b>
Dim L x P x H (mm)	1435 x 1435 x 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW



PRIX HT\*  
**197€**

Percolateur DAALDEROP 25P

Modèle	20125001/R
Référence	001-20125001
Dim H x Ø (mm)	385 x 212
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW

PRIX HT\*  
**413€** ANIMO

Percolateur DAALDEROP 40P

Modèle	20107174/R
Référence	001-20107174
Dim L x P x H (mm)	x x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW

PRIX HT\*  
**502€**

Percolateur DAALDEROP 80P

Modèle	20108474/R
Référence	001-20108474
Dim H x Ø (mm)	525 x 212
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW



ANIMO  
PRIX HT\*  
**260€**

Machine à café verseuse EXCELSO

Machine à café tout inox à remplissage manuel

Livrée avec 1 verseuse verre et 1 porte filtre

2 plaques de maintien en température

Sécurité contre la chauffe à sec.

Café : 18 litres/heure à utiliser avec filtres 90/250

Ref 01088

Modèle	MC/R
Référence	001-10380
Dim L x P x H (mm)	190 x 370 x 435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,275 kW



PRIX HT\*  
**1985€** ANIMO

Machine à café conteneur 10L

Machine à café avec 1 conteneur de 10 litres à résistance électrique transportable à droite. Tableau de commande avec écran tactile, programmateur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage... Capacité horaire café : 60 l. A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116 A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116

Modèle	MCC/R
Référence	001-1005399
Dim L x P x H (mm)	590 x 470 x 790
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/6,2kW

## ACCESSOIRES pour une meilleure utilisation AVEC UNE MACHINE



PRIX HT\*  
**242€**



Kit PURITY C500

Traitement d'eau anticalcaire pour les boissons chaudes.

Ce kit comprend une cartouche purity C500 + tête purity c 070 % G3/8 + 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt + test KH. Meilleure extraction du café et crème persistante

Capacité de 6800 litres d'eau pour une dureté carbonatée (KH) à 10° DH et avec réglage bypass à 40%

Modèle	KP/E
Référence	B66-1009584
Dim L x H x Ø (mm)	144 x 557 x 144



PRIX HT\*  
**3860€** ANIMO

Machine à café OPTIBEAN 2 TOUCH

Distributeur automatique avec système Espresso : 1 bac pour café en grains et 1 bac pour produits solubles. Sortie d'eau chaude indépendante. Module Espresso jusqu'à 9.5 gr. Hauteur sous tirage : 167 mm Contenance du bac à grains : 1500g Contenance des bacs à produits solubles : 2000g/3.8L Temps de déversement : 25-30 secondes. Programme de rinçage et nettoyage intégré, Possibilité de réhausse du bac grains, Option kit autonome et écoulement du marc de café

Modèle	MC/R
Référence	001-1005005
Dim L x P x H (mm)	409 x 565 x 792
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,27kW

PRIX HT\*  
**554€**

Chauffe brique MPW3

Chauffe-briques pour 3 briques de lait, sans eau : hygiène optimale, peu d'entretien. Livré avec une pince à brique. Température de conservation : 80°C. Temps de chauffe : env.20mn 50°C - env.40mn 75°C. On peut équiper l'appareil d'un simple programmateur. Possibilité de commander des pinces supplémentaires : code 34021

Modèle	CB/R
Référence	001-50084
Dim L x P x H (mm)	270 x 150 x 240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW



PRIX HT\*  
**2650€**

### Machine à café traditionnelle 2 Groupes

Echangeurs de chaleur indépendants  
Pompe volumétrique incorporée  
Manomètre control pression pompe et pression chaudière  
Contrôle pression chaudière avec pressostat  
Contrôle électronique du niveau de l'eau  
Disponible aussi en version 1 group et 2 groupes Compact  
Disponible aussi en couleur Blanche

Modèle	MT/R
Référence	<b>R59-MCRQ12-06292</b>
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT\*  
**7280€**

### Machine à café Automatique

Machine complètement automatique avec écran tactile (jusqu'à 48 produits programmables)  
Lance vapeur Clever et robinet eau chaude  
2 chaudières et possibilité simultanée de café, eau chaude et vapeur.  
Différents options, comme Frigo à lait, module pour produits à poudre (chocolat), Chauffe Tasses et Systèmes de paiements...

Modèle	MA/R
Référence	<b>R59-MAEB01-02140</b>
Dim L x P x H (mm)	300 x 570 x 770
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT\*  
**1073€**

### DURAFROST Refroidisseur verre

Refroidissez instantanément tous vos verres à vin, bière et cocktail  
Modalité refroidissement: Manuel ou chronométré

Modèle	DURAFROST/A
Référence	<b>W07-WFT.DURAFROST/D</b>
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510
Tension / Puissance Elec.	24 VdC/0,075kW



PRIX HT\*  
**1888€**

### DURACOMBI Conservation des vins tranquilles et des vins effervescents

2 machines en 1, conservateur sous vide et injection de CO2  
Conservez tous vos vins pendant 2/3 semaines  
Accessoires inclus: 10 bouchons de vin tranquille - 6 bouchons de vin mousseux

Modèle	DURACOMBI/R
Référence	<b>W07-WFT.DURACOMBI/D</b>
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510
Tension / Puissance Elec.	24 VdC/0,060kW



PRIX HT\*  
**5890€**

### EVO Distributeur de vin professionnel au verre

Le distributeur de vin au verre le plus avancé et le plus technologique pour vos besoins

Accessoires inclus: 4 têtes de distribution  
Modalité de service: Service classique ou mode libre-service  
Accessoires disponibles séparément: serrure électronique de porte - double température - cartes sans contact pour libre-service

Modèle	EVO/R
Référence	<b>W07-WFT.EVO4TDD/D</b>
Dim L x P x H (mm)	565 x 464.5 x 617
Tension / Puissance Elec.	220V/0,36kW



PRIX HT\*  
**3080€**

**ESSENTIAL PRO**

Presse-agrumes automatique, 22 fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, 2 modes d'utilisation AUTOSTART et SELF SERVICE, robinet EASY PRESS facile à utiliser, facile à nettoyer, compteur d'oranges et écran numérique TOUCH CONTROL intégré, existe en plusieurs couleurs.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

ESSENTIAL PRO/A

**Z28-04873**

470 x 500 x 750

230V+T/0,32kW



PRIX HT\*  
**4060€**

**VERSATILE PRO**

Presse-agrumes automatique, 22 fruits par minutes, distributeur automatique de 10kg, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE, ROBINET easy press, facile à utiliser, facile à nettoyer, compteur d'oranges et écran numérique TOUCH CONTROL intégré existe en plusieurs couleurs.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

VERSATILE PRO/A

**Z28-08854**

480 x 550 x 855

230V+T/0,38kW



PRIX HT\*  
**1970€**

**SOUL SERIE 2**

Presse-agrumes automatique, 18 fruits par minutes, oranges et citrons de 64 mm à 81 mm, fonction Zumex connect, facile à utiliser, facile à nettoyer, système push&juice, pupout automatique, existe en plusieurs couleurs

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

SOUL SERIES 2/A

**Z28-10268**

300 x 480 x 537

230V+T/0,10kW



PRIX HT\*  
**550€**

**Blender 1,5L Bol INOX**

Mixer bol inox base grise

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

MXING01/M

**S04-MXING01**

200 x 200 x 460

230V+T/0,9 kW



PRIX HT\*  
**1016€**

**Blender Haute Puissance**

Blender de bar - + 75 boissons/jour - bol en copolyester - 4 boutons programmables - contenance du bol : 2l - dimensions : 240 x 270 x 540 - fourni avec caisson phonique

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

MX1500TXSEE/R

**P07-MX1500TXSEE**

240 x 270 x 540

230V+T/1,5kW



PRIX HT\*  
**1195€**

**Blender 2L**

Haut rendement

Idéal pour la préparation culinaire

Bol transparent de 2 L, robuste, durable et empilable

Permet de hacher, broyer et mélanger

10 vitesses avec fonction Pulse

Vitesse : jusqu'à 37000 tours/min

Ventilation de refroidissement du moteur durant les pics d'utilisation

Vitesse réglable et système d'accélération breveté

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

VITA-PREP3/K

**C03-VITA-PREP3**

203 x 229 x 514

230V mono/1,2 kW



PRIX HT\*  
**1215€**

**Broyeur à glaçons**

Capacité: 3kg/min

Stockage : 1kg

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

GLAÇONS/R

**C03-TR3-INOX**

180 x 330 x 320

230V+T/0,15 kW



PRIX HT\*  
**1042€**

**Centrifugeuse**

Grande goulotte automatique (Ø 79 mm)

Pièces en inox, facilement démontable

Pour tous types de fruits et légumes

Favorise l'utilisation en libre-service

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

J80/R

**R02-56000B**

480 x 300 x

230V+T/0,7 kW

# Spécial Boule'Pât

SOMMAIRE



**PRIX HT\***  
**3600€** caplain

### Batteur mélangeur 20 L

Batteur-mélangeur 20 litres  
10 vitesses  
Commandes digitales  
Capacité de la cuve: 20 litres  
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable

Modèle BT20B-D/A

Référence **C47-BT20B-D**

Dim L x P x H (mm) 890 x 670 x 1450

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/ 0,75 kW



**PRIX HT\***  
**5130€** caplain

### Batteur mélangeur 40 L

Batteur-mélangeur 40 litres  
Avec potentiomètre  
Capacité de la cuve: 40 litres  
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable  
4 vitesses présélectionnées (99 programmes)

Modèle BT40B-D/A

Référence **C47-BT40B-D**

Dim L x P x H (mm) 645 x 905 x 1530

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/ 2,2 kW



**PRIX HT\***  
**7155€** caplain

### Batteur mélangeur 60 L

Batteur-mélangeur 60 litres  
10 vitesses commandes digitales  
Capacité de la cuve: 60 litres  
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable  
4 vitesses présélectionnées (99 programmes)

Modèle BT60B-D/A

Référence **C47-BT60B-D**

Dim L x P x H (mm) 645 x 1020 x 1582

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3 kW



• Pétrin à spirale idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie • La cuve, la spirale et la barre sont en acier inoxydable • Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur



**PRIX HT\***  
**1890€**  
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 18kg

Modèle POWER MIX RMEPK18AD/K

Référence **FRI-RMEPK18AD**

Dim L x P x H (mm) 700 x 410 x 700

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,8 kW

**PRIX HT\***  
**2090€**  
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Modèle POWER MIX RMEPK25AD/K

Référence **FRI-RMEPK25AD**

Dim L x P x H (mm) 770 x 450 x 790

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,4 kW

**PRIX HT\***  
**2300€**  
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Modèle POWER MIX RMEPK38AD/K

Référence **FRI-RMEPK38AD**

Dim L x P x H (mm) 830 x 500 x 790

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2 kW



**PRIX HT\***  
**3950€** caplain

### Coupeuse à pains sur socle

Découpe semiautomatique  
Chargement par l'arrière  
Couteaux inox  
Lever de coupe à droite  
Tiroir de réception des miettes  
Support pour emballage rapide du pain  
Largeur de coupe 420mm

Modèle CP/T

Référence **C47-CP420MG-SP**

Dim L x P x H (mm) 651 x 751 x 1215

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW



salva

PRIX HT\*  
**11290€**

**Pétrin à bras AB50**

Cuve : Volume : Ø650 x 410 mm.  
Capacité : 50 KG de farine  
Quantité de pâte : 80 kg.  
Deux vitesses  
Dimensions: L825 XP1025 (capot ouvert) xH1560mm  
[capot ouvert]  
Poids : 280 kg

Modèle	PB/A
Référence	<b>SA2-5101300080</b>
Dim L x P x H (mm)	825 x 920 x 1395
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,3kW



salva

PRIX HT\*  
**8890€**

**Pétrin à bras AB35**

Cuve : Volume : Ø550 x 360 mm.  
Capacité : 35 KG de farine  
Quantité de pâte : 56 kg.  
Deux vitesses  
Dimensions: L760 XP895 (capot ouvert) xH1435mm  
[capot ouvert]  
Poids : 280 kg

Modèle	PB/A
Référence	<b>SA2-5101180000</b>
Dim L x P x H (mm)	760 x 795 x 1300
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,2kW



salva

PRIX HT\*  
**9270€**

**Pétrin à spirale AE75**

Cuve Volume : Ø830 x 350 mm.  
Capacité: 75 KG de farine  
Quantité de pâte : 120 kg.  
Deux vitesses  
Dimensions: L830 xP1273xH1410mm (1881 capot ouvert)  
Poids : 580 kg

Modèle	5102540000/A
Référence	<b>SA2-5102540000</b>
Dim L x P x H (mm)	x x
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,8kW



PRIX HT\*  
**2825€** captain

**Laminoin électrique**

A poser sur table Largeur utile de travail : 500 mm  
Poids du pâton réfrigéré : 6 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm  
Tables inox recouvertes de téflon démontables

Modèle	LP2000B/A
Référence	<b>C47-LP2000B</b>
Dim L x P x H (mm)	1100 x 800 x 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/ 0,5 kW



PRIX HT\*  
**1660€** captain

**Laminoin manuel**

Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum  
Cylindres: Ø 60 mm  
Abaisse des cylindres : de 0.5 à 34 mm  
Tables inox 18/10 démontables  
Nettoyage facile  
Laminage par action manuelle  
A poser sur table  
Largeur utile de travail 400mm

Modèle	LAM400/E
Référence	<b>G47-LAM400</b>
Dim L x P x H (mm)	1990 x 680 x 400



# Spéciale Pizzas

SOMMAIRE

Intérieur et extérieur en acier inox 18-10. Structure isolée. Système de réfrigération statique avec évaporateur injecté. Contrôle de la température avec thermomètre/ thermostat électroniques. Cuve pour bacs GN (1/1-1/2-1/3-1/6- 1/9) h. 150 mm, en dotation 2 traverses. Complète de protection en verre.



PRIX HT\*  
**1035€** SAGI

Vitrine 4 bacs GN1/3 + 1 bac 1/2

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	<b>SA4-KAR147V</b>
Dim L x P x H (mm)	370 x 1420 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW



PRIX HT\*  
**1095€** SAGI

Vitrine 6 Bacs

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	<b>SA4-KAR167V</b>
Dim L x P x H (mm)	370 x 1600 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW



PRIX HT\*  
**1125€** SAGI

Vitrine 7 Bacs + 1 Bac 1/2

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	<b>SA4-KAR207V</b>
Dim L x P x H (mm)	370 x 2070 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT\*  
**2375€** CODIGEL

Meuble preparation  
2 portes pleines  
Capacité 255L

Modèle	MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence	<b>C03-MR70-135-P</b>
Dim L x P x H (mm)	1345 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,235kW

PRIX HT\*  
**2770€** CODIGEL

Meuble preparation  
3 portes pleines  
Capacité 399L -

Modèle	MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence	<b>C03-MR70-180-P</b>
Dim L x P x H (mm)	1795 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,238kW

• La façonneuse est la machine idéale pour la préparation de la pâte à froid pour des pizzas, du pain, des pâtes, des fougasses, des tartelettes etc., de dimensions différentes, selon les épaisseurs et les diamètres souhaités.



PRIX HT\*  
**1030€** FRANSTAL

Façonneuse à Pizza

Modèle	RMEDL30/R
Référence	<b>FRI-RMEDL30</b>
Dim L x P x H (mm)	420 x 450 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



PRIX HT\*  
**1180€** FRANSTAL

Façonneuse à Pizza

Modèle	RMEDL40/R
Référence	<b>FRI-RMEDL40</b>
Dim L x P x H (mm)	520 x 450 x 712
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



Meuble 700 positif - Série saladette GASTRO - Série Top - Température 0°/+8°C - Dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs 1/4 prof. 150 - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT\*  
**1825€** CODIGEL 

Meuble preparation  
2 portespleines  
Capacité 169L  
Capacité 5 bacs GN1/4

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R  
Référence **C03-MFEI70-100**  
Dim L x P x H (mm) 915 x 700 x 890  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,764kW



PRIX HT\*  
**2210€** CODIGEL 

Meuble preparation  
3 portespleines  
Capacité 264L -  
Capacité 8 bacs GN1/4

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R  
Référence **C03-MFEI70-140**  
Dim L x P x H (mm) 1365 x 700 x 890  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,614kW



PRIX HT\*  
**3325€** CODIGEL 

Meuble & Vitrine  
3 portes pleines  
Capacité 264L

Avec Vitrine capacité : 5 bacs GN1/4 et puissance :  
0,152kW

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R  
Référence **C03-MFPP-140+EI135-1/4**  
Dim L x P x H (mm) 1365 x 700 x 890  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,614kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière en galva] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT\*  
**3995€** CODIGEL 

Meuble & Vitrine  
2 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus)  
Capacité 255L  
Avec Vitrine capacité : 8 bacs GN1/4 et puissance :  
0,162kW

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/A  
Référence **C03-MFP70-180-7+EI1801/4**  
Dim L x P x H (mm) 1795 x 700 x 1488  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,235kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière en galva] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT\*  
**4895€** CODIGEL 

Meuble & Vitrine  
3 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus)  
Capacité 399L  
Avec Vitrine capacité : 10 bacs GN1/4 et puissance : 0,182kW

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/A  
Référence **C03-MFP70-225-7EI225-1/4**  
Dim L x P x H (mm) 2245 x 700 x 1488  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,238kW





# Spéciale Pizzas

SOMMAIRE

• Chambre de cuisson avec une sole en pierre réfractaire • Boîtier en tôle d'acier peinte et avant en acier inox • Poignée de porte à isolation thermique • Fenêtre en verre de sécurité • Éclairage intérieur • Contrôle de température individuel • Thermomètre pour l'affichage de la température analogique • Isolation intérieure en laine de roche • Standard avec interrupteur marche / arrêt et voyant



PRIX HT\*  
**769€**

Four à pizza 1 chambre  
Capacité : 4 pizzas Ø33cm

Modèle PPF7070DET/K  
Référence **FRI-CGMFPF7070ET**  
Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 430  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5 kW



PRIX HT\*  
**1339€**

Four à Pizza 2 chambres  
Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle PPF7070DET/K  
Référence **FRI-CGMFPF7070DET**  
Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 760  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10 kW

PRIX HT\*  
**179€**

Support four à pizza  
Étagère intermédiaire  
Angles de montage pour les coins surélevés empêchent le four à pizza de glisser

Modèle PM70/K  
Référence **FRI-CGMPPM70**  
Dim L x P x H (mm) 970 x 800 x 850



PRIX HT\*  
**2899€**

Four à pizza IDECK 1 Chambre  
Commandes électroniques 1 chambre  
Capacité 4 pizzas Ø33cm  
Consommation élec. moyenne horaire 3 kWh

Modèle IDM72.72/K  
Référence **E01-121861**  
Dim L x P x H (mm) 988 x 1082 x 363  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**4499€**

Four à pizza IDECK 2 Chambres  
Commandes électroniques 2 chambres  
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm  
Consommation élec. moyenne horaire 6 kWh

Modèle IDD72.72/K  
Référence **E01-121862**  
Dim L x P x H (mm) 988 x 1082 x 760  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12 kW

PRIX HT\*  
**539€**

Support four IDECK  
Construction en tôle aluminée  
Livré sans glissières  
Pour PM 72.72 PD 72.72

Modèle S/72.72-90/K  
Référence **E01-121865**  
Dim L x P x H (mm) 988 x 947 x 900



- Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Température maxi : 400°C • Température voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



PRIX HT\*  
**1749€**

Four à pizza 1 chambre - Commande électromécanique  
Capacité 1x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN EP 70 4 / MC/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-2EP6E10C</b>
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 kW



PRIX HT\*  
**2574€**

Four à pizza 2 chambre -Commande électromécanique  
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-2EP6E10C</b>
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6 kW

PRIX HT\*  
**425€**

Support four à pizza  
En acier inox sur pieds fixes  
Roulettes en option

Modèle	CITIZENEP70/BM/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-OEPOA07</b>
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000

- Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Température maxi : 400°C • Thermomètre digital • Puissance voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Système anti-dispersion de chaleur à l'ouverture • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



PRIX HT\*  
**4410€**

Four à pizza électrique 2 chambres  
-Commande électromécanique  
Dim. des chambres de cuisson : 1050x700x160mm  
Capacité 2 x 6 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-2CT3E09B</b>
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8 + 8,8 kW

PRIX HT\*  
**684€**

Support four à pizza  
Piètement en acier inox  
Roulettes pivotantes avec freins

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-OCT5A24</b>



PRIX HT\*  
**4125€**

Four à pizza à convoyeur - Compact -  
Four à tunnel ventilé en acier inox Temp. max 320 °C  
Commandes électroniques

Modèle	SYNTHESIS/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-2SV4206A</b>
Dim L x P x H (mm)	800 x 1270 x 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

# FOURS PIZZA

SOMMAIRE



Possibilité de composer son four de 1 à 4 chambres superposées, sur support ou étuve / avec ou sans hotte d'extraction. Capacité par chambre 6 / 9 / 12 pizzas de diam. 30cm ou 2 / 3 plaques 600x400 en fonction du modèle sélectionné.



ADAPTIVE-POWER  
TECHNOLOGY



## Four à pizza - SÉRIE S

- 30% de consommation électrique en moins / 20% plus rapide
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- Chauffé assurée par des résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Fonctions : PowerBooster (logo APT Moretti), charge partielle, éco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Permet de cuire parfaitement de nombreux produits de pâtisserie et de plats cuisinés.

## Four à pizza - SÉRIE P AMALFI

- Adapté à un usage INTENSIF
- Excellent maintien de la température pendant les services
- Chambre de cuisson ENTIEREMENT en pierre réfractaire sablée
- Chauffé assurée par des résistances-ressorts incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole.

PRIX HT\*  
**6889€**

### Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 25 pizzas ø30 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, Puissance raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Modèle

T64E/R

Référence

E01-122689

Dim L x P x H (mm)

1240 x 800 x 480

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,9kW

PRIX HT\*  
**626€**

Support fermé four à pizza à convoyeur Série T Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

Modèle

T64-S60/K

Référence

E01-123101



**Nous consulter  
pour plus d'informations**



PRIX HT\*  
**115€**

### Colonne à gel "Adultes"

Légère pression avec l'avant bras pour actionner le gel.  
Facilement rechargeable.  
Capacité de distribution de 200 doses environ.

Modèle CG/A  
Référence T02-806280  
Dim H (mm) 1075



PRIX HT\*  
**193€**

### Colonne inox avec distributeur de gel

Colonne inox ht 1400 mm avec distributeur sans contact pour savon ou gel hydroalcoolique

Modèle NCOLN00051/E  
Référence E54-NCOLN00051



PRIX HT\*  
**50€**

### Distributeur de gel hydroalcoolique

Distributeur sans contact pour savon ou gel hydroalcoolique

Modèle NMODU00051/I  
Référence E54-NMODU00051



PRIX HT\*  
**229€**

### Distributeur de gel à pédale et PMR

Distributeur de gel à pédale et PMR Bidon de 1L

Modèle HYGIPOSTPMR/R  
Référence FRI-IBRHYGIPOSTPMR  
Dim L x P x H (mm) 350 x 260 x 1003



## MACHINE À GLAÇONS FLUIDE R290 EcoX XSafe



PRIX HT\*  
**1530€**



### Machine à glaçons pleins 25Kg- Eco Xsafe

Machine à glaçons pleins 20 grammes, individuels, solides et transparents.

- Système par pulvérisation performant.
  - Matériel idéal pour les espaces restreints type comptoir ou arrière bar.
  - Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée
  - Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable
  - Mouvement abattant de fermeture de porte]
  - Pompe de relevage des eaux de vidanges intégrée
  - Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
  - Finition inox
  - Machine tropicalisée +43°.
  - Groupe à air propane R290
  - **Xsafe : dispositif naturel ANTI VIRAL (dont covid19) , BOUES, ALGUES, BACTERIES.**
- Technologie par injection d'ozone à la fois dans le système de production de glaçons mais aussi dans la cabine de stockage.
- Assure une asepsitisation permanente de la machine et des glaçons stockés.

Modèle FSCACM47AS/E  
Référence FRI-FSCACM47/GX  
Dim L x P x H (mm) 686 x 600 x 643  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32KW





**PRIX HT\***  
**400€** **Panasonic**

**Four à micro-ondes 1000 W**

Pratique pour réchauffer des plats ou des assiettes  
Pour un usage en salle  
Finition en acier inoxydable - cavité en époxy  
Puissance restituée : 1000 W  
Puissance absorbée : 1490W  
Capacité 22 litres  
Minuterie avec bouton rotatif

Modèle **GAMME/R**

**Référence** **P63-NE-1025EUG**

Dim L x P x H (mm) 510 x 415 x 306

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,49 kW



**PRIX HT\***  
**499€** **SAMSUNG** **GIF**

**Four à micro-ondes 1100 W**

Fabrication inox (Façade et intérieur)

Four à sole céramique  
1 magnétron  
Plateau fixe  
Volume 26L  
Commandes mécaniques  
4 niveaux de puissance  
1 décongélation + minuteur cuisson  
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle **CM1099A/R**

**Référence** **N01-CM1099A**

Dim L x P x H (mm) 517 x 412 x 297

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5 kW



**PRIX HT\***  
**549€** **CODIGEL** **GIF**

**Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W**

Four à micro-ondes cafétéria -Intérieur et extérieur inox -  
Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur- Déroulement du temps + sonnerie de fin

Modèle **PETITS MATÉRIELS/T**

**Référence** **C03-ER1044CI**

Dim L x P x H (mm) 540 x 410 x 310

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



**PRIX HT\***  
**549€** **SAMSUNG** **GIF**

**Four à micro-ondes 1100 W**

Fabrication inox (Façade et intérieur)  
Four à sole céramique  
1 magnétron  
Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes  
Volume 26 litres  
Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation  
20 programmes / 5 positions de puissance  
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle **CM1089A/R**

**Référence** **N01-CM1089A**

Dim L x P x H (mm) 517 x 412 x 297

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,05 kW



**PRIX HT\***  
**1099€** **SAMSUNG**

**Four à micro-ondes 1850 W**

Fabrication inox (Façade et intérieur), à sole fixe  
2 magnétrons, filtre à air  
Volume 26L  
Affichage digital avec 30 mémoires programmables  
5 niveaux de puissance  
Dim. int.: L 370 x P 370 x H 190 mm

Modèle **CM1929A/A**

**Référence** **N01-CM1929A**

Dim L x P x H (mm) 464 x 577 x 368

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,85 kW



**PRIX HT\***  
**679€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes 1000W - Spécial Cafétéria

Cuve et carrosserie tout inox  
1 magnétron  
Puissance restituée : 1000 W  
Puissance absorbée : 1490 W  
Capacité 22L avec sole fixe  
Deux touches de durée de cycle de 30' et 60'  
Spécial cafétéria / Libre service

Modèle **GAMMEMÉDIUM/R**

**Référence P63-NE-1037-AUTO**

Dim L x P x H (mm) 510 x 360 x 306

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



**PRIX HT\***  
**679€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes 1000W

Cuve et carrosserie tout inox  
1 magnétron et 3 niveaux de puissance de 340 à 1000W  
Puissance restituée : 1000 W  
Puissance absorbée : 1490 W  
Capacité 22L avec sole fixe  
Affichage digital avec 10 programmes de mémoire libres  
Minuterie digitale jusqu'à 99 min  
Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables  
Dim. int.: L 330 x P 330 x H 200 mm

Modèle **GAMMEMÉDIUM/R**

**Référence P63-NE-1037EZG**

Dim L x P x H (mm) 510 x 360 x 306

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



**PRIX HT\***  
**1649€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes 2100W 2 niveaux

Cuve et carrosserie tout inox  
2 magnétrons en haut et en bas pour un chauffage uniforme (3 niveaux de puissance jusqu'à 2100W)  
Puissance restituée : 2100 W  
Puissance absorbée : 3160 W  
Capacité 18L  
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux  
Affichage digital avec 30 programmes de mémoire libres  
Modèle empilable  
Dim. int.: L 330 x P 310 x H 175 mm

Modèle **GAMMECOMPACT/R**

**Référence P63-NE-2153-2EUG**

Dim L x P x H (mm) 422 x 508 x 337

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1 kW



**PRIX HT\***  
**2549€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes 1800W GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité  
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme  
4 niveaux de puissance jusqu'à 1800W  
Puissance restituée : 1800 W  
Puissance absorbée : 3200 W  
Capacité 44L  
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux  
Commandes manuelles  
Minuterie jusqu'à 60 minutes  
Porte abattante  
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle **GAMMEGOURMET/R**

**Référence P63-NE-1840EUG**

Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW



**PRIX HT\***  
**2610€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes combiné

Combinaison d'options: convection,  
Grill avec micro-ondes, 1350 / 1840 Watt  
Grill air chaud 250° C, 1800 Watt  
Puissance restituée : 1850 W  
Puissance absorbée : 3300 W  
Coque et four intérieur en acier très résistant  
Préchauffage 190° C, 220° C, 240° C  
Température de l'air chaud 100° C à 250° C  
Panneau arrière Catalytique Easy-clean  
Permet la cuisson et le réchauffage d'aliments de snacking tels que pizzas, quiche, viennoiseries, etc.

Modèle **GAMME MULTIFONCTIONS/A**

**Référence P63-NE-C1475EUG**

Dim L x P x H (mm) 600 x 484 x 383

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW



**PRIX HT\***  
**3259€ Panasonic**

#### Four à micro-ondes 3200W - GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité  
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme  
4 niveaux de puissance jusqu'à 3200W  
Puissance restituée : 3200 W  
Puissance absorbée : 4960 W  
Capacité 44L  
Minuterie jusqu'à 60 minutes  
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux  
Commandes manuelles  
Porte abattante  
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle **GAMMEGOURMET/R**

**Référence P63-NE-3240EUG**

Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,2 kW

# FOUR RAPIDO

SOMMAIRE

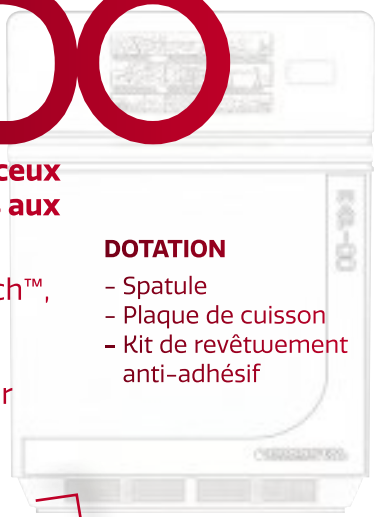


**RAPIDO est la solution optimale pour ceux qui recherchent un four compact mais aux grandes performances.**

Grâce à l'interface tactile HD True-Touch™, et aux nombreuses recettes préprogrammées il suffit simplement d'effleurer l'icône souhaitée pour lancer la procédure de cuisson.

## DOTATION

- Spatule
- Plaque de cuisson
- Kit de revêtement anti-adhésif



PRIX HT\*  
**7369€**

### Four à cuisson accélérée RAPIDO - Mono

Four à grande vitesse  
Chaleur pulsée 3 kW  
Convection 95°C à 270°C  
Micro-ondes 1 kW  
Manuelle jusqu'à 4 cycles  
Ecran tactile hd true-touch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle	RAPIDO/R
Référence	<b>FRI-CLARAP1</b>
Dim L x P x H (mm)	358 x 743 x 578
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,68 kW



**FRANSTAL**  
Platinum

PRIX HT\*  
**7779€**

### Four à cuisson accélérée RAPIDO - Tri

Four à grande vitesse  
Chaleur pulsée 3 kW  
Convection - 95°C / 270°C  
Micro-ondes 2 kW  
Manuelle jusqu'à 4 cycles  
Ecran tactile hd true-touch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle	RAPIDO/R
Référence	<b>FRI-CLARAP3</b>
Dim L x P x H (mm)	358 x 743 x 578
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,95 kW



**CHALEUR PULSÉE**  
Puissance jusqu'à 3000 W pour garantir d'excellentes colorations et marquages au grill



**MICRO-ONDES**  
Puissance jusqu'à 2000 W pour chauffer rapidement et réduire les temps de cuisson



**CONVECTION**  
Température de 95°C à 270°C avec vitesse du ventilateur réglable



**ÉCRAN PERSONNALISABLE**  
Doté d'un menu personnalisable ainsi que d'un écran tactile HD True-Touch™ de 7"



**PRÊT À L'EMPLOI**  
Peut être installé rapidement même dans des zones visibles au public. Il est prêt à l'emploi, vous branchez et parez à cuisiner immédiatement.





# SOMMAIRE

# SHOWCOOKING

SALAMANDRE  
WOK - PLANGHA



**PRIX HT\***  
**8039€**



### Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes  
Compatibilité : Gamme induction posable TecnoXTECLINE et DESIGN  
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables  
Éclairage : led  
Dotation : bloc tiroir, planche à découper  
Modèle VISIO-3P/2/K  
**Référence E01-127804**  
Dim L x P x H (mm) 1515 x 761 x 1264  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11 kW



**PRIX HT\***  
**509€**



### Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

1 foyer 3000W  
Nombre de foyers : 1  
Forme inducteur : circulaire  
Nombre de positions de réglages : 10  
Modèle D3000/K  
**Référence E01-124512**  
Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 90  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



**PRIX HT\***  
**1399€**



### Wok induction posable

1 foyer 3200W  
Nombre de foyers : 1  
Forme inducteur : circulaire  
Nombre de positions de réglages : 11  
Modèle DW3200/K  
**Référence E01-124515**  
Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW



**PRIX HT\***  
**2119€**



### Plancha induction posable

2 inducteur 1400W  
Nombre d'inducteurs : 2,  
Forme inducteur : circulaire  
Nombre de positions de réglages : 11  
Modèle DG3200/K  
**Référence E01-127847**  
Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

**PRIX HT\***  
**169€**



### Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle REHREGL/E  
**Référence E01-127797**



**PRIX HT\***  
**1439€**



### Salamandre vitrocéramique - Détection auto

Ultrarapide : 400°C en 9s  
Puissante : 570°C après 15 min de chauffe  
Système de Détection de Plat. (PDS)  
2 zones de chauffe indépendantes  
Modèle PDS/R  
**Référence R09-SEM600PDS**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 590 x 590  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



**PRIX HT\***  
**2159€**



### Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers - Détection auto

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1 avec maintien -  
Modèle : plafond mobile, Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1, Fonction maintien en température : oui, Commandes : électroniques, Poids net (kg) : 69, Puissance (KW) : 4,5, Tension d'alimentation : 230V mono / 400V tri+N, Dimensions (LxPxH) (mm) : 570x581x519

Modèle SHP30/R  
**Référence E01-124347**  
Dim L x P x H (mm) 570 x 581 x 519  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,5kW



**PRIX HT\***  
**2350€**



### Salamandre "HI-LITE" - Mécanique - Détection auto

2 zones de chauffage "HiLight", réglage séparé  
Commutateurs en acier inoxydable.  
Réglable en hauteur sur 3 côtés.  
Manuel ou automatique + PDS  
4 puissances + 1x1/1 ou 2 assiettes

Modèle VARIOLIFTG/A  
**Référence FRI-CPA878381**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 520 x 445  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,6 kW





# VOTRE BIG GREEN EGG

## est un four, un fumoir à chaud et un Barbecue

Sa céramique high-tech est issue d'un brevet de la Nasa. Design, caractère, qualité, raffinement, gourmandise, voici ce qui définit Big Green Egg, bien loin du barbecue classique



- Une Subtile note fumée.
- Un appareil de cuisson d'exception
- Libérez votre créativité !
- Les grands chefs étoilés et restaurateurs exigeants et créatifs apprécient ses saveurs raffinées.
- Des cuissons exceptionnelles : mode four, fumoir, cuisson lente à basse température ou grill.
- Très simple à utiliser
- Allumage rapide prêt en 15 minutes
- Température réglable de 50 à 350 °C
- Pas besoin de remettre de charbon pendant le service.
- Nettoyage facile par pyrolyse.

Sa céramique high-tech est issue d'un brevet de la Nasa.

Design, caractère, qualité, raffinement, gourmandise, voici ce qui définit Big Green Egg, bien loin du barbecue classique



PRIX HT\*  
**1128€**

**Barbecue**

Pack EGG Minimax, avec berceau surélévateur, Sac de charbon 9kg, 1 boîte de 24 allume-feux et racloir a cendres.

Modèle Pack Minimax/R

Référence **N13-PACKMXGIF**

Dim L x P x H (mm) 550 x 550 x 1100



ADVENTYS



• Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm • Clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température • Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 chiffres • Régulation de température réglable de 30 à 140 °C • Minuterie jusqu'à 99 minutes • Touche boost • Conçu et Fabriqué en France



PRIX HT\*  
**349€**



### Plaque induction à poser

Puissance de 50 à 2500 W

Modèle GLN2500/R  
Référence **A26-GLN\_2500**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 385 x 110  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,5 kW

PRIX HT\*  
**599€**



### Plaque induction à poser

Puissance de 50 à 3500 W

Modèle GLN3500/R  
Référence **A26-GLN\_3500**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 385 x 110  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT\*  
**789€**



### Plaque induction double à poser

Double foyer induction 3500 W  
2 zones indépendantes + 2 générateurs  
2 inducteurs de diamètre 210 mm.  
Dimension vitro : 650 x 370 mm.  
Commandes par clavier sensitif étanche  
Filtre métallique lavable en machine

Modèle GLN23500F/R  
Référence **A26-GLN2\_3500\_F**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 665 x 112  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT\*  
**789€**



### Plaque induction double à poser

Dimension vitro : 280 x 560 mm  
Protection sur les côtés  
Commandes par clavier à touches sensibles  
Touche MAX pour puissance maximum instantanée  
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Modèle GLN2 3500 S/R  
Référence **A26-GLN2\_3500\_S**  
Dim L x P x H (mm) 590 x 385 x 105  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT\*  
**1177€**

FRANSTAL Gold



### Plaque induction à poser

Plaque de cuisson induction mono foyer.  
Inducteur de diamètre 280mm.  
Dimension vitro : 405 x 342 x ép 4mm.  
Commandes par clavier à touches sensibles

Modèle CADFTIP3600/R  
Référence **FRI-CADFTIP3600**  
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 96  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT\*  
**2274€**

FRANSTAL Gold



### Plancha induction à poser

Plancha induction posable.  
Surface de cuisson : 363 x 297mm.  
Commandes par clavier à touches sensibles.

Modèle CADFTPP3600/R  
Référence **FRI-CADFTPP3600**  
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 236  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT\*  
**1483€**

FRANSTAL Gold



### Wok induction à poser

Commandes par clavier à touches sensibles  
Cordon secteur de 1m80 fourni

Modèle CADFTWP3600/R  
Référence **FRI-CADFTWP3600**  
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 177  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



• Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • Température maximum 250°C • Rack démontable pour nettoyage facile • Thermostat de sécurité • Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu • Lumière intérieure • Porte double vitrage : 75mm



PRIX HT\*  
**639€**



**Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3**

Température maximum 250°C  
Intérieur et extérieur inox  
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340  
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Modèle RX-304/A  
**Référence C03-RX-304**  
Dim L x P x H (mm) 590 x 675 x 540  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,1kW



PRIX HT\*  
**1299€**



**Four à air pulsé Mono - 600x400 ou GN1/1**

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400  
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle RX-604-H/K  
**Référence C03-RX-604-H/MONO**  
Dim L x P x H (mm) 820 x 800 x 545  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,7 kW



PRIX HT\*  
**1299€**



**Four à air pulsé Tri - 600x400 ou GN1/1**

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400  
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle RX-604-H/K  
**Référence C03-RX-604-H/TRI**  
Dim L x P x H (mm) 820 x 800 x 560  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,7 kW



delrue  
PRIX HT\*  
**2039€**



**Etuve Traiteur 12 niveaux 600x400**

Etuve chauffante ventilée de remise ou maintien en température en inox  
Fabrication autoportée  
Isolation renforcée  
Cuisson basse température et fin de cuisson  
12 étages 600x400 espaces de 70 mm  
Thermostat 60 à 200 °

Modèle Essentiel/R  
**Référence D10-EV6412**  
Dim L x P x H (mm) 580 x 870 x 1170  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW



PRIX HT\*  
**3059€**



**Etuve mobile 12 niveaux GN2/1**

Etuve chauffante ventilée de maintien température en inox  
Fabrication sur bâti inox  
Isolation renforcée  
Cuisson basse température et fin de cuisson  
12 étages GN2/1 espaces de 70 mm  
Thermostat 60 200  
Thermomètre 250°  
Gestion d'hydrométrie manuelle par oura  
Socle débordant avec butoirs caoutchouc

Modèle Alizé/R  
**Référence D10-GG24V**  
Dim L x P x H (mm) 765 x 1000 x 1280  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW



PRIX HT\*  
**17€**



**Paire de glissières GN1/1 600x400**

Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve 12 niveaux  
1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 et 600x400

Modèle Essentiel/R  
**Référence D10-OPTION12**

Multicuisson et Rôtissoire 

Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson & uniformité de cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum par cycle
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, pâtisserie,

gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché

- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Jusqu'à 7 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson

- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud des produits
- Livré sans outillage



PRIX HT\*  
**5339€**

**Multicuisson à infrarouge**

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 9 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Modèle	MINI LEO 340/3/K
Référence	<b>FR1-CCB14100861</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW



PRIX HT\*  
**6889€**

**Multicuisson à infrarouge**

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Modèle	MINI LEO 550/3/K
Référence	<b>FR1-CCB14100874</b>
Dim L x P x H (mm)	780 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,8kW



PRIX HT\*  
**6889€**

**Multicuisson à infrarouge**

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps. 250V 3PH 4.6KW

Modèle	MINI LEO 550/3/K
Référence	<b>FR1-CCB14100874.TRI</b>
Dim L x P x H (mm)	780 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,6kW



PRIX HT\*  
**1499€** 

**Rôtissoire à broches indépendantes et superposées**

Rôtissoire électrique professionnelle à broches simples superposées pour 6 poulets et à 2 broches

Modèle	E-6P/K
Référence	<b>C20-14100443</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 360 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW



PRIX HT\*  
**3999€** 

**Rôtissoire ventilée à broches**

Rôtissoire électrique professionnelle ventilée avec longue fourchette et minuterie manuelle. Pour 16/20 poulets et avec 4 broches.

Modèle	GV-16/20 MAN/K
Référence	<b>C20-14100199</b>
Dim L x P x H (mm)	830 x 510 x 750
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,9kW



PRIX HT\*  
**2569€** 

**Grill à pierres volcaniques**

Grill à pierre de lave professionnel avec meuble ouvert, avec grille universelle incluse et avec possibilité de la remplacer par d'autres type de grilles. 2 brûleurs. Puissance Gaz 17,5 kW

Modèle	I-80 MOB/P/K
Référence	<b>C20-14100341</b>
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 850
Puissance Gaz	17,5kW

• Porte ouverture pleine • Espace 71 mm • Construction en inox • Joint démontable • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • Isolation en laine de roche • 4 roues diam.125 mm chape polyamide

• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace des glissières : 71 mm • Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible • 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière • Thermostat électronique pour un réglage de 30 à 85°C



**PRIX HT\***  
**3003€**

**Armoire mobile de maintien en température GN1/1**

20 niveaux GN 1/1  
Poignées de manutention  
Chauffage par résistance blindée  
Ventilateur centrifuge

Modèle 507381/R  
**Référence T02-507381**  
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW



**PRIX HT\***  
**3462€**

**Armoire mobile de maintien en température GN2/1**

20 niveaux GN 2/1  
Poignées de manutention  
Chauffage par résistance blindée  
Ventilateur centrifuge

Modèle 507481/A  
**Référence T02-507481**  
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW

**PRIX HT\***  
**3250€**

**Armoire mobile de maintien en température GN1/1 + Humidificateur**

20 niveaux GN 1/1  
Régulation électronique  
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507386/R  
**Référence T02-507386**  
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW

**PRIX HT\***  
**3679€**

**Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur**

20 niveaux GN 2/1  
Régulation électronique  
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507486/A  
**Référence T02-507486**  
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW

Construction en inox, espace 71 mm • Isolation des porte et de la paroi en laine de roche • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • De 0 à +10°C • Porte inox ouverture 270° • Poignées de manutention • Touches sensibles • Réfrigération par évaporateur ventilé • Groupe disposé en partie inférieure



**PRIX HT\***  
**3995€**

**Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh**

15 niveaux GN1/1  
Roues Ø125 mm chape polyamide dont 2 à frein

Modèle 507286/A  
**Référence T02-507286**  
Dim L x P x H (mm) 522 x 815 x 1750  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



**PRIX HT\***  
**4427€**

**Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh**

15 niveaux GN2/1  
Roues Ø160 mm chape inox dont 2 à frein

Modèle AF/A  
**Référence T02-507296**  
Dim L x P x H (mm) 737 x 941 x 1786  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3 kW



Four mixte professionnel intelligent conçu pour les processus de cuisson gastronomiques capable de gérer différents processus de cuisson (cuisson, vapeur, basse température, cuisson sous vide, grill) mais également pour les processus de cuisson en boulangerie et pâtisserie de produits frais ou congelés, grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance, qui garantissent des résultats parfaits et reproductibles

- Température: 32 °C – 260 °C
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même

- lorsque la porte est ouverte
- Turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Détergent: DET&Rinse™ intégré
- Connexion internet Wi-Fi intégrée



PRIX HT\*  
**3799€**

**Four COMPACT mixte CHEFTOP PLUS 5 niveaux GN1/1**

- + KIT IERE INSTALLATION
- + 1 CARTON DE DETERGENT

Modèle CHEFTOP MIND.MAPS/K  
Référence **U06-GIFEXP-1**  
Dim L x P x H (mm) 535 x 872 x 649  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/9,3kW



PRIX HT\*  
**8999€**

**Colonne 2 Fours Mixte Electriques**

- 1 Four CHEFTOP PLUS 5 NVX GN1/1
- + 1 Four CHEFTOP PLUS 7 NVX GN1/1
- + Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés
- + Piètement bas formant support ouvert
- + 2 cartons de detergent

Modèle CHEFTOP/K  
Référence **U06-GIFEXP-2**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 783 x 675/842  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/TRI400V+T/9,3kW/11,7kW

PRIX HT\*  
**1346€**

**Hotte avec condensateur et filtre à charbons actifs**

POUR FOUR ELECTRIQUES COUNTERTOP GN1/1 (pas pour le compact)

Modèle XEVHC-CF11/K  
Référence **U06-XEVHC-CF11**



**Icon est le four idéal pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposer de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.**

- Cuisson manuelle • Trois modes de cuisson : convection de 50°C à 260°C, vapeur de 50°C à 130°C, combiné de 50°C à 260°C • Panneau des commande avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle



PRIX HT\*  
**2369€**

**LAINOX Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique**

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R  
Référence **LO3-ICEM05IE**  
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 777  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,25 kW

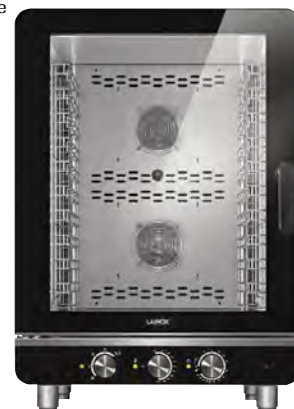


PRIX HT\*  
**3119€**

**LAINOX Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique**

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R  
Référence **LO3-ICEM07IE**  
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 942  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5 kW



PRIX HT\*  
**3589€**

**LAINOX Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique**

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R  
Référence **LO3-ICEM10IE**  
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 1152  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,5 kW



PRIX HT\*  
**434€**

**Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four**

- Traitement d'eau anticalcaire pour la cuisson
- Durée de vie du four augmentée
- Pas de branchement électrique
- Pas de surconsommation d'eau
- Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium

- Des plats avec plus de saveurs et couleurs
- Respect des normes sanitaires
- Utilisation horizontale ou verticale
- kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Modèle KI/E  
Référence **B66-1027756**  
Dim H (mm) 557

Doté de sonde à cœur - 5 modes de cuisson : Vapeur, vapeur à basse température, régénération, Mixte et air pulsé (jusqu'à 300°C) -Préchauffage de la chambre -Enceinte de cuisson en inox AISI 304 -Porte double vitrage -Pas de 68 mm -3 vitesses -2 puissances- Lavage semiautomatique - Douchette de série - Détecteur de calcaire dans le surchauffeur



**PRIX HT\***  
**4950€**

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 avec Générateur de vapeur

Modèle FRE-061/E  
Référence **FRI-CFA19036123**  
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 846  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 Kw

**PRIX HT\***  
**5950€**

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 avec Générateur de vapeur

Modèle FRE-101/E  
Référence **FRI-CFA19036124**  
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 1117  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19,2 Kw

Construction acier inox AISI 304 - Protection IPX-5- Pieds réglable inox - Contrôle du fonctionnement par 2 sélecteurs rotatifs et affichage LED.- Système de production de vapeur par injection - 4 modes de cuisson [jusqu'à 300°C] et mode basse température - programme de lavage CombiClean. - Porte double vitrage - SystèmeCool- Down et fonction auto-reverse, EZ-Sensor.



**PRIX HT\***  
**4170€**

Four mixte à Injection directe 6 niveaux

Capacité: 6 niveaux GN 1/1 pas de 68m.

Modèle FRCE-061/E  
Référence **FRI-CFA19036122**  
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 846  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 Kw

**PRIX HT\***  
**5190€**

Four mixte à Injection directe 10 niveaux

Capacité: 10 niveaux GN1/1 pas de 68m.

Modèle FRCE-101/E  
Référence **FRI-CFA19036125**  
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 1117  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19,2 Kw

**PRIX HT\***  
**306€**

Kit douchette

Kit douchette, Pour adapter une douchette retractile

Modèle GD-AD/E  
Référence **FRI-CFA19004504**  
Dim L x P x H (mm) 260 x 320 x 150

**PRIX HT\***  
**450€**

Support Four mixte électrique 6 et 10 Niveaux GN1/1

Support four fabriqué en tube carré 40x40

Acier inoxydable

Valable pour tous les fours 6 et 10 niveaux GN 1/1

Modèle SH-11/E  
Référence **FRI-CFA19013205**  
Dim L x P x H (mm) 815 x 724 x 650

• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option) • Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact • Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



**PRIX HT\***  
**469€**

Support Four mixte pour 6 niveaux

Support de base en acier inox

Modèle SF/K  
Référence **FRI-CLACSR061**  
Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 860

**PRIX HT\***  
**4399€**

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT

6 x 1/1GN

Modèle GOLD/K  
Référence **FRI-CLAC0ES061R**  
Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75 Kw



**PRIX HT\***  
**435€**

Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)

Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration :

rétention chlore, particules, goûts et odeurs

Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass

Autonomie 9m<sup>3</sup> sur four mixte, 12 m<sup>3</sup> sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Modèle LWAKIT2XL/E  
Référence **FRI-LWAKIT2XL**  
Dim H (mm) 574



**PRIX HT\***  
**250€**

Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux :

rétention chlore, particules, goûts et odeurs.

Autonomie 9m<sup>3</sup> sur four mixte, 12m<sup>3</sup> sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Modèle LWAFRANSTAL2XL/E  
Référence **FRI-LWAFRANSTAL2XL**  
Dim H (mm) 520

## SOMMAIRE

FRANSTAL Gold

FOUR MIXTE

• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option) • Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact • Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



PRIX HT\*  
**4299€**

### Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - commandes manuelles avec contrôle électronique - cuissons assistées

Modèle FOUR GOLD/K  
Référence **FRI-CLASAE061BV**  
Dim L x P x H (mm) 852 x 797 x 775  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,6kW



PRIX HT\*  
**5099€**

### Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - commandes manuelles avec contrôle électronique - cuissons assistées

Modèle FOUR GOLD/K  
Référence **FRI-CLASAE101BV**  
Dim L x P x H (mm) 852 x 797 x 1055  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,7kW



PRIX HT\*  
**539€**  
Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Modèle ACCESSOIRES/K  
Référence **FRI-CLABSR011**



PRIX HT\*  
**999€**  
Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn  
Modèle ACCESSOIRES/R  
Référence **FRI-CLABSP011**

## ACCESSOIRES

PRIX HT\*  
**169€**

### Sonde à cœur multipoints débrochable

Ø 3mm

Modèle SAC/K  
Référence **FRI-CLAKSCO040**

PRIX HT\*  
**299€**

### Porte inversée (Four Gold)

Modèle OPTION/K  
Référence **FRI-CLANPS**

PRIX HT\*  
**449€**

### Option lavage

Pour le four Compact Gold

Modèle OPL/K  
Référence **FRI-CLAILCSI**

PRIX HT\*  
**639€**

### Système de lavage automatique - Four Gold

Système de lavage automatique vcs - en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquidecd105, 990 gr.

Modèle ACCESSOIRES/K  
Référence **FRI-CLAVCS**



PRIX HT\*  
**6999€**

### Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives

Modèle FOUR PLAT./K  
Référence **FRI-CLANAE061BV**  
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 775  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,6kW

FRANSTAL Platinum



Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



PRIX HT\*  
**7999€**

### Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives

Modèle FOUR PLAT./K  
Référence **FRI-CLANAE101BV**  
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 1055  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,7kW





PRIX HT\*  
**1649€**

**Four de remise et maintien en température**

Four de remise et maintien en température électrique. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique SANS humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 4 GN 2/3, pas 95mm.

Modèle RRS040C/K  
**Référence** **FRI-CMORRS040C**  
 Dim L x P x H (mm) 650 x 625 x 575  
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,45kW



PRIX HT\*  
**1599€**

**Tiroir chauffant - Statique**

Tiroir à chauffage statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 0,7Kw 1 230V; Capacité de 1 GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateaux cotélargé.

Modèle HSW011E/K  
**Référence** **FRI-CMOHSW011E**  
 Dim L x P x H (mm) 650 x 585 x 300  
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,7kW



PRIX HT\*  
**2289€**

**Four de remise et maintien en température**

Four de remise et maintien en température électrique. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique SANS humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 7 GN 1/1, pas 75mm.

Modèle RRS090C/K  
**Référence** **FRI-CMORRS071C**  
 Dim L x P x H (mm) 650 x 625 x 875  
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/6,8kW



PRIX HT\*  
**1899€**

**Tiroirs chauffants - Statique**

Tiroir à chauffage statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 1Kw 1 230V; Capacité de 2 x GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateaux cotélargé.

Modèle HSW012E/K  
**Référence** **FRI-CMOHSW012E**  
 Dim L x P x H (mm) 650 x 585 x 510  
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW

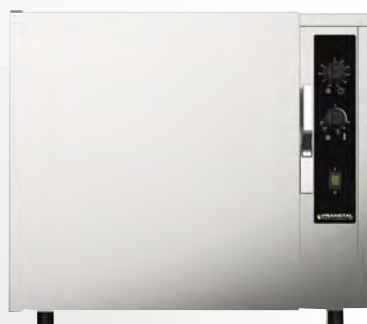


PRIX HT\*  
**3399€**

**Four de remise et maintien en température**

Four de remise et maintien en température électrique, pour produits réfrigérés et surgelés. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique avec humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 7 GN 2/1, pas 75mm.

Modèle RRO072C/K  
**Référence** **FRI-CMORR0072C**  
 Dim L x P x H (mm) 860 x 860 x 935  
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW



## LA CUISINE PRÉCISE

Le tout en 1 offre de nombreuses possibilités culinaire, avec ses deux cuves offrant le choix de varier les plats en une seule utilisation. En plus d'être très fonctionnel, il s'adapte très bien dans les petites cuisines.

Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



### Sauteuse tout en un

Appareil multifonctions électrique double cuve 18 kW Largeur 800 mm  
 2 cuves indépendantes 2 écrans de contrôle tactiles  
 Fond de cuve inox 304  
 Couverts doubles et équilibrés avec joint d'étanchéité  
 1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve  
 Régulation de température fond de cuve multipoints  
 Remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec compteur volumétrique  
 Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage  
 3 niveaux support bacs GN 2/1 en soubassement.  
 Cuve de gauche: fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite 9 kW Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse) capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h  
 Cuve de droite: fonctions marmite, sauteuse braisière 9 kW Volume utile 12 Litres

Dim L x P x H (mm) 800 x 800 x 900  
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW




#### MIJOTER

Une cuisson lente pour des plats en sauces pour rendre vos viandes tendres et onctueuses



#### POCHER

Le  vous permet de cuire de nombreux aliments à chaud comme à froid en contrôlant le temps, la température et le volume d'eau.




#### FRIRE

Pour une alimentation savoureuse et appétissante, sans perte des nutriments des aliments.



#### SNACKER

Le  permet de faire cuire rapidement à haute température des pièces de viandes, des légumes ou bien même des poissons



#### ÉCRAN-TACTILE

Écran tactile couleur haute définition rapide et intuitif.



#### LES RECETTES EN UN CLIC

Possibilité de mémoriser vos recettes.



#### CUVES

Composée de deux cuves qui sont elle même dotées de leurs propres écrans, capacités 30 et 12 litres utiles





PRIX HT\*  
**649€**

**Élément neutre sur soubassement ouvert**

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI304  
Modèles simple et double, à poser ou sur meuble  
Simple à utiliser et à nettoyer  
Également disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique  
Pieds réglables (version sur meuble)

Modèle N7T4M/K  
Référence **B21-18900500**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900



PRIX HT\*  
**1699€**

**Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Brûleur tubulaires de 6,9 kw  
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu  
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C  
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Modèle G7FL4M/CPD/K  
Référence **B21-18301800**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900  
Puissance Gaz 6,9 kW



PRIX HT\*  
**1329€**

**Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Brûleur tubulaires de 6,9 kw  
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu  
Température maximale contrôlée jusqu'à 300 °C  
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Modèle G7FR4M/K  
Référence **B21-18303500**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900  
Puissance Gaz 6,9 kW

PRIX HT\*  
**119€**

**Porte ouverture Gauche**

Modèle IP SX/K  
Référence **B21-20920100**  
Dim L (mm) 400

PRIX HT\*  
**119€**

**Porte ouverture Droite**

Modèle IP DX/K  
Référence **B21-20920000**  
Dim L (mm) 400



PRIX HT\*  
**1959€**

**Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.  
Rendement 30 kg/h

Modèle E7F18-4MS/K  
Référence **B21-18505600**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



PRIX HT\*  
**1679€**

**Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw  
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles  
Soubassement ouvert

Modèle G7F4M/K  
Référence **B21-18702500**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 700 x 900  
Puissance Gaz 21 kW



PRIX HT\*  
**2699€**

**Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
4 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw, grilles en fonte  
Propreté maximum grâce aux cuvettes amovibles  
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1  
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C  
Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement

Modèle G7F4P+FG/R  
Référence **B21-18704100**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 700 x 900  
Puissance Gaz 35,8 kW



PRIX HT\*  
**849€**

**Elément neutre sur soubassement ouvert**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Soubassement ouvert

Modèle N9T4M/K  
Référence **B21-20900500**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900



PRIX HT\*  
**2249€**

**Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement  
Garantissant une économie d'huile de 60%  
Basculement de la résistance à la verticale pour le nettoyage  
Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel

Modèle SE9F18-4M/K  
Référence **B21-20505600**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



PRIX HT\*  
**2389€**

**Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Brûleur tubulaires de 10 kw  
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu  
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C  
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats

Modèle G9FL4M/CPD/K  
Référence **B21-20301800**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900  
Puissance Gaz 10 kW



PRIX HT\*  
**2359€**

**Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte  
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304  
Soubassement ouvert

Modèle G9F4M/K  
Référence **B21-20702500**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900  
Puissance Gaz 35,4 kW



PRIX HT\*  
**3349€**

**Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte  
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304  
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1  
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C

Modèle G9F4+FG/K  
Référence **B21-20704000**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900  
Puissance Gaz 42,3 kW



PRIX HT\*  
**3999€**

**Marmite gaz chauffée directe 100 litres**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10  
Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée  
Allumage électrique

Modèle G9P10D/K  
Référence **B21-20832001**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900  
Puissance Gaz 20,9 kW

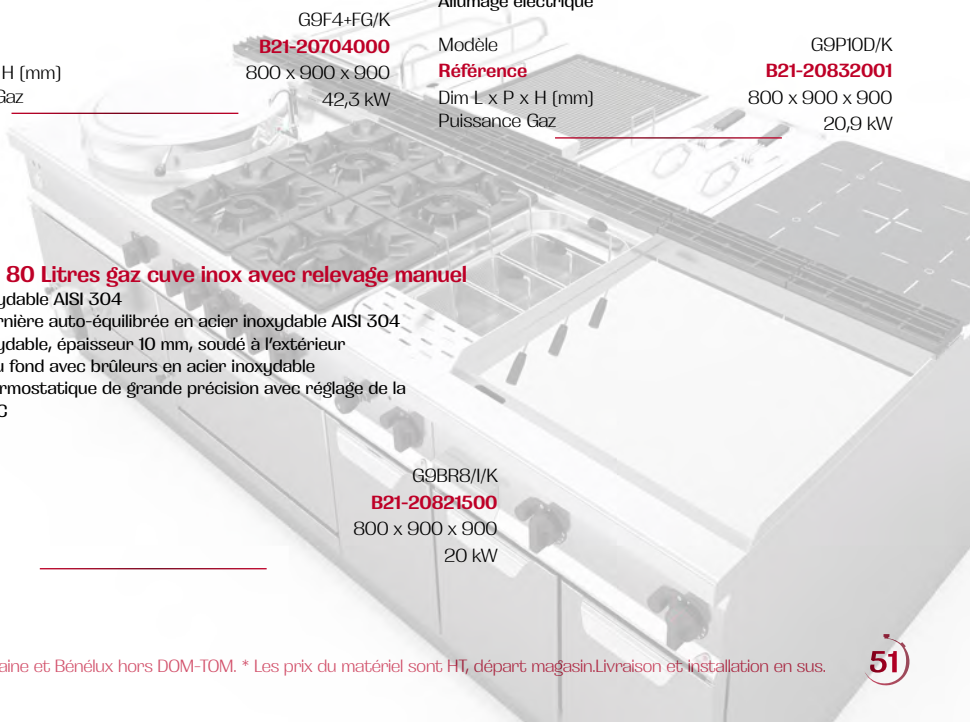


PRIX HT\*  
**4709€**

**Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel**

Construction en acier inoxydable AISI 304  
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304  
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur  
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable  
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C  
Allumage électrique

Modèle G9BR8/I/K  
Référence **B21-20821500**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900  
Puissance Gaz 20 kW



# DÉCOUVREZ L'ART DE LA CUISSON À LA BRAISE

SOMMAIRE

**AV**  
systems



ESPACE DE TRAVAIL **PROPRE**

avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse



**PARFAIT** CONTRÔLE DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE moyennant le système de régulation du flux d'air



Possibilité de travailler durant tout le service entre **250°C ET 350°C**



**FONCTIONNE** AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL

apportant une **INFINITÉ DE SAVEURS**

**2x1** GRILL ET FOUR en une seule machine



**SYSTÈME** D'OUVERTURE ET FERMETURE DE PORTE sans effort et sans entretien



**CUISINE** TOUT TYPE D'ALIMENTS viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL **SANS IMPACT** thermique constante pour le cuisinier



**PLUS RAPIDE ET PROPRE** qu'un grill ouvert

utilisant environ **40% DE CHARBON EN MOINS**



**RAPIDE** RÉACTION DE MAILLARD avec des résultats optimaux

La cuisson à hautes températures permet de sceller et braiser le produit

**TOUT EN MAINTENANT SON JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT**



**SYSTÈME** DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR

de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier

  
**MIBRASA®**

# capolis

## Le FOUR électrique PUSSANT AU MONDE

Cuit une pizza en  
MOINS D'1 MINUTE



### DES TECHNOLOGIES DE POINTE EXCLUSIVES



#### Défecteurs réglables

- Technologie unique et brevetée
- Calibrage des flux de chaleur
- Jusqu'à - 30% de consommation énergétique



#### Cool-Around®

- Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Structure froide
- Efficacité énergétique inégalée

#### Eco Stand-By®

- Technologie brevetée
- Maintien de la température de consigne stable "mode veille"
- Immédiatement prêt à l'emploi en cas de besoin

#### Power®

- Stockage d'énergie supplémentaire
- Utilisation de l'énergie stockée durant les coups de feu
- Garantie de la qualité de cuisson

### pour une précision infaillible et une cuisson parfaite

- Chambre de cuisson en pierres réfractaires
- Sole en "Biscotto di Sorrento"
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la sole
- Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibrage thermique et une répartition homogène de la chaleur



510°C  
en 1h45

### POUR PLUS DE SÉCURITÉ

- Plateau de travail en granit noir équipé de joints thermiques
- Isolation de la porte amovible

### POUR TOUJOURS PLUS D'ERGONOMIE

- Protections en acier inoxydable et éclairage dans la chambre de cuisson
- Plateau de cuisson çà une hauteur de 28 cm
- Four sur étuve à roulettes pour faciliter le déplacement





- Panneaux TA à boîtiers • Epaisseur 60 mm (positive) • Epaisseur 100 mm (négative) • Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise proche RAL 9010 • Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) • Groupe frigorifique +2° pour les chambres froides EASY BLOC positives et - 18° pour les chambres négatives • Angles gris arrondis facilitant le nettoyage • Chevrons d'aération pour les cellules épaisseur 100 mm • Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure • Puissance frigorifique : 1 kW et puissance électrique : 0,6 kW



PRIX HT\*  
**3720€**

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030

R134a

Modèle B7X14I2A10/R

Référence FRI-VDAF7X14I2A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 1550 x 1350 x 2150

PRIX HT\*  
**3955€**

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 4,73 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030

R134a

Modèle B7X16I4A10/R

Référence FRI-VDAF7X16I4A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 1750 x 1550 x 2150

PRIX HT\*  
**4325€**

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 6,72 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 2030 x 1630 x 2030

R134a

Modèle B7X20I6A10/R

Référence FRI-VDAF7X20I6A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 2150 x 1750 x 2150

PRIX HT\*  
**4925€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030

(+60 mm chevron)

R452a

Modèle B7Y14I2A20/R

Référence FRI-VDAF7Y14I2A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 1630 x 1430 x 2230

PRIX HT\*  
**5210€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 4,73 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030

(+60 mm chevron)

R452a

Modèle B7Y16I4A20/R

Référence FRI-VDAF7Y16I4A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 1830 x 1630 x 2230

PRIX HT\*  
**5510€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 6,06 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H (inter) 1830 x 1630 x 2030

(+60 mm chevron)

R452a

Modèle B7Y18I6A20/R

Référence FRI-VDAF7Y18I6A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 2030 x 1830 x 2230



- Panneaux TA à boîtiers • Epaisseur 60 mm [positive] • Epaisseur 100 mm [négative] • Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise proche RAL 9010 • Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) • Qualité alimentaire • Angles gris arrondis facilitant le nettoyage • Chevrons d'aération pour les cellules • Epaisseur 100 mm • Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure



PRIX HT\*  
**1895€**

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 3,57 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1230 x 1430 x 2030

Modèle B7X1214A00/R

Référence FRI-VDAF7X1214A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1350 x 1550 x 2150

PRIX HT\*  
**2127€**

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 4,73 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1430 x 1630 x 2030

Modèle B7X1416A00/R

Référence FRI-VDAF7X1416A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1550 x 1750 x 2150

PRIX HT\*  
**2455€**

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,07 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1230 x 1630 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1216A00/R

Référence FRI-VDAF7Y1216A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1430 x 1830 x 2230

PRIX HT\*  
**2501€**

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 6,72 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1630 x 2030 x 2030

Modèle B7X1620A00/R

Référence FRI-VDAF7X1620A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1750 x 2150 x 2150

PRIX HT\*  
**2605€**

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,73 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1430 x 1630 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1416A00/R

Référence FRI-VDAF7Y1416A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1630 x 1830 x 2230

PRIX HT\*  
**2905€**

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 6,06 m<sup>3</sup>

Dim L x P x H [inter] 1630 x 1830 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1618A00/R

Référence FRI-VDAF7Y1618A00

Dim L x P x H [mm] extérieure 1830 x 2030 x 2230





- Hotte monobloc, sans visserie apparente sur les faces extérieures • Pièces visibles réalisées en acier inox austénitique, finition poli mat sur les deux faces • Capteur avec bouchon de purge inox G3/8 pour évacuer les graisses et condensats. • Hauteur arrière : 530mm • Hauteur façade : 380mm • Finition brossée grain 220 sur une face.



PRIX HT\*  
**671€**

Capteur /Hotte Adossé Statique -  
PROLINE 53-09T Long 1500

Modèle PROLINE 53-09T/R  
Référence A53-118T0915  
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530

PRIX HT\*  
**776€**

Capteur /Hotte Adossé Statique -  
PROLINE 53-09T Long 2000

Modèle PROLINE 53-09T/R  
Référence A53-118T0920  
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530

- Fabrication en inox austénitique • Finition brossée grain 200 une face pour les parties visibles • Joue assemblé par goujons thermosoudés • 3 Filtres à chevron • Cadre inox tricot galva • Bouchon de purge Ø 3/8 en partie inférieure • Finition brossée grain 220 sur une face



PRIX HT\*  
**1452€**

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2000

Modèle PROLINE 53-09T/R  
Référence A53-118T0920R994+31M05L  
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw

PRIX HT\*  
**1251€**

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 7/4-4PM Long 1500

Modèle 118T0915M774/R  
Référence A53-118T0915R774+31M03L  
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 Kw

PRIX HT\*  
**1564€**

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2500

Modèle PROLINE 53-09T/R  
Référence A53-118T0925R994+31M05L  
Dim L x P x H (mm) 2500 x 915 x 530  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw



PRIX HT\*  
**7€**

Huile de coupe -Perçage 400 ML

Recommandée pour le perçage de petits diamètres (jusqu'au Ø 16 mm)  
Evite l'échauffement et augmente la durée de vie des outils coupants grâce à un pouvoir mouillant élevé  
Très efficace sur tous les aciers, les aciers spéciaux, alu, fonte, bronze, laiton, magnésium  
Ne pas mélanger à l'eau

Modèle NT/N  
Référence B47-147658



PRIX HT\*  
**10€**

Nettoyant Inox 400ML

Entretien et protège les surfaces en acier inoxydable.  
Élimine la poussière, la saleté, les traces de doigts et les films lubrifiants.  
Dépose une protection de longue durée qui repousse l'eau et empêche l'incrustation de toutes nouvelles salissures.  
Laisse un film antistatique.  
Certificat alimentaire NSF A7.  
Ne contient ni phosphates, ni silicones.  
1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I  
Référence B47-160366



PRIX HT\*  
**12€**

Nettoyant clim 250ML

Parfum légèrement citronné contre les mauvaises odeurs  
Élimine le biofilm formé par l'accumulation de saleté sur les aérateurs et dans les conduits d'air  
Rapide drainage de la condensation.  
Application facile et effet longue durée.  
Protège contre la corrosion.  
Sans biocide. Biodégradable.  
Sans silicone, non toxique. Ininflammable.  
Respecte les peintures et plastiques.  
pH: 7,5 - 1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I  
Référence B47-214902



PRIX HT\*  
**27€**

Lingettes PROFICLEAN/BERNI'NET

Seau de lingettes proclean  
Dimensions lingettes : 31,5 x 27,5 cm  
Formule liquide nettoyante imbibée sur une serviette  
En polymère à haut pouvoir dégrasant  
Ne nécessite pas d'eau, aucun rinçage ni séchage  
Lingettes ayant un côté grattant et un côté essuyant  
Ne retransfère pas les salissures sur les mains  
Pratique et mobile  
Combine facilité d'utilisation et efficacité de nettoyage  
Non toxique pour la peau

Modèle NT/I  
Référence B47-142454



• Rideau pour chambre froide positive et négative • Largeur des lanières 190 mm • Epaisseur 2 mm • Recouvrement : 40%



**PRIX HT\***  
**135€**

Rideau à lanières positif

Modèle FERMOFLEXRL/R  
Référence F03-GE2620R40P940A  
Dim L x H (mm) 940 x 1980

**PRIX HT\***  
**165€**

Rideau à lanières négatif

Modèle FERMOFLEXRL/E  
Référence F03-GE2620R40N940A  
Dim L x H (mm) 940 x 1980



**PRIX HT\***  
**440€**

**COOLSMART Climatisation Mobile**

Climatisation mobile Froid seul  
3 modes de fonctionnement: Refroidissement /  
Déshumidificateur / Ventilation  
Fonction avec minuterie possible  
Limite de fonctionnement : +17°C à +35°C  
Fourni avec télécommande, tuyau d'évacuation et kit de  
fixation pour fenêtre

Modèle CS12P0/R  
Référence L11-3770105  
Dim L x P x H (mm) 467 x 397 x 765  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



**PRIX HT\***  
**250€**

**Coffret électronique de régulation  
AKOCORE AKO-16523P**

Permet la gestion d'une chambre froide positive ou  
négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs  
de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais  
d'alarme Disjoncteur monophasé 16A, 5 relais.

Modèle 425126/T  
Référence L11-425126  
Tension 230V+T



**PRIX HT\***  
**2275€**

Monobloc MCPJ30 GENESIS PLUS

Modèle 085411300/R  
Référence C46-085411300  
Dim L x P x H (mm) 730 x 547 x 500  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,07Kw



**PRIX HT\***  
**2501€**

Monobloc MCPJ48 GENESIS PLUS

Modèle 085411320/R  
Référence C46-085411320  
Dim L x P x H (mm) 730 x 547 x 500  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,11Kw



- Intérieur : ABS thermoformé - Porte avec serrure. - Isolation : 60mm - Parois ABS blanc - Réfrigération : froid ventilé. - Alarme sonore/visuelle. - Bords et angles intérieurs arrondis. - Poignée incorporée et porte réversible. - Dotation : 3+1 grilles acier - Affichage et Contrôle électronique de T°/dégivrage - Éclairage



**PRIX HT\***  
**825€** FAGOR

**Armoire froide positive 451 L Blanc Porte Pleine**

1 porte pleine  
Volume: 460L  
Temp. de travail: -1°C/+6°C  
R600a

Modèle AFP-451/R  
Référence **F08-19059662**  
Dim L x P x H (mm) 626 x 740 x 1865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW

**PRIX HT\***  
**880€** FAGOR

**Armoire froide positive 451 L Blanc Porte Vitree**

1 porte vitrée  
Volume: 460L  
Temp. de travail: -1°C/+6°C  
R600a

Modèle AEP-451/R  
Référence **F08-19059668**  
Dim L x P x H (mm) 626 x 740 x 1865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW

**PRIX HT\***  
**925€** FAGOR

**Armoire froide positive 651 L Blanc Porte Pleine + Pieds**

1 porte pleine  
Volume: 600L  
Température de travail: -1°C/+6°C

Modèle AFP-651/R  
Référence **F08-19068837**  
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW

- Intérieur : ABS thermoformé - Porte avec serrure. - Isolation : 60mm - Parois ABS blanc - Réfrigération : froid ventilé. - Alarme sonore/visuelle. - Bords et angles intérieurs arrondis. - Poignée incorporée et porte réversible. - Dotation : 3+1 grilles acier - Affichage et Contrôle électronique de T°/dégivrage - Éclairage



**PRIX HT\***  
**980€** FAGOR

**Armoire froide positive 651 L Blanc Porte Vitree + Pieds**

1 porte vitrée  
Volume: 600L  
Température de travail: -1°C/+6°C

Modèle AEP-651/R  
Référence **F08-19068933**  
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



**PRIX HT\***  
**1055€** FAGOR

**Armoire froide positive 651 L Blanc Porte Pleine inox + Pieds**

Volume: 600L  
Température de travail: -1°C/+6°C  
Intérieur: ABS thermoformé,  
Extérieur: tôle finition inox  
1 porte avec serrure.  
Isolation: 60mm  
Parois ABS blanc  
Réfrigération: froid ventilé.  
Alarme sonore/visuelle.  
Bords et angles intérieurs arrondis.  
Poignée incorporée et porte réversible.  
4 Pieds réglables 66/88mm.  
Dotation: 3 GN2/1 +1 grilles acier

Affichage  
Contrôle électronique de Température/dégivrage  
Éclairage

Modèle AFP-651-IP/R  
Référence **F08-19068838**  
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW



Dégivrage entièrement automatique. Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Fluide propre R-600a.



**PRIX HT\***  
**775€** **LIEBHERR**

**Armoire positive epoxy 327i**

- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Modèle MRFVC3501/K  
Référence **E01-133663**  
Dim L x P x H (mm) 597 x 654 x 1684  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,13 kW



**PRIX HT\***  
**955€** **LIEBHERR**

**armoire positive epoxy 544i**

- Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Modèle MRFVC5501/K  
Référence **E01-133706**  
Dim L x P x H (mm) 747 x 769 x 1684  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



**PRIX HT\***  
**1195€** **FRANSTAL Gold** **GIF**

**armoire positive 2/1 fgv 600**

Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches. Cuve Easyclean thermoformée enABS alimentaire. Carrosserie en acier époxy blanc. Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm

Modèle FEBFGV600/K  
Référence **FRI-FEB127727**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15kW



**PRIX HT\***  
**1525€** **LIEBHERR** **GIF**

**Armoire froide positive 583L BLACKSTEEL**

Type de froid : positif  
Refrroidissement : ventilé  
Température : +1° à +15°C  
Volume brut (l.) : 586  
Dégivrage : automatique  
Régulation : électronique  
Affichage température : digital  
Fluide : R-600a  
Modèle : porte pleine  
Finition : BlackSteel

Modèle GKVBS6160/A  
Référence **E01-130537**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



**PRIX HT\***  
**1575€** **FRANSTAL Gold** **GIF**

**Armoire Négative statique**

Température -28° à -14°C  
Dégivrage manuel  
Régulation électronique  
Alarmes porte et température  
Verrouillage des touches  
Carrosserie en acier époxy blanc  
Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm  
Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série  
Porte réversible avec serrure et rappel automatique  
Plaques évaporateur fixes  
Fluide R290

Modèle FNS520/K  
Référence **FRI-FEB128762**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,25 kW



- Refroidissement -10 à -24 °C sur 5 faces • Fluide propre R600a • Couvercle coulissant vitré ou plein • Carrosserie époxy blanc • Cuve aluminium • Thermomètre intérieur • 4 roulettes orientables renforcées • Condenseur statique de surface • Equipé de paniers glacières



**PRIX HT\***  
**595€** **LIEBHERR** **GIF**

**Conservateur 294 Litres**

Avec couvercle plein

Modèle **EFE3000/R**  
Référence **E01-132003**  
Dim L x P x H (mm) 1045 x 661 x 830  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



**PRIX HT\***  
**625€** **LIEBHERR** **GIF**

**Conservateur 294 Litres**

Avec couvercle vitré

Modèle **EFE3002/R**  
Référence **E01-132008**  
Dim L x P x H (mm) 1045 x 661 x 825  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



- Carrosserie acier époxy blanc
- Poignée robuste aluminium
- Cuve aluminium
- Isolation haute densité ép 60 mm
- Réglage température par thermostat extérieur
- Refroidissement statique sur 5 faces
- Dégivrage manuel
- Système stop-givre-limite la formation du givre et facilite la réouverture
- Éclairage intérieur automatique à l'ouverture
- Serrure à clé
- Livré avec paniers en acier plastifié
- Fluide propre R-600a
- Classe climatique 5 (+40°C)
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz

**PRIX HT\***  
**795€** **LIEBHERR** **GIF**

**Conservateur coffre 482 Litres**

Conservateur coffre , 482L

Modèle **GTL4905-23/K**  
Référence **E01-133258**  
Dim L x P x H (mm) 1380 x 770 x 915  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,14 kW

**PRIX HT\***  
**895€** **LIEBHERR** **GIF**

**Conservateur coffre 598 Litres**

Conservateur coffre , 598L

Modèle **GTL6105-23/K**  
Référence **E01-133260**  
Dim L x P x H (mm) 1655 x 770 x 915  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,20 kW



Structure extérieure et intérieure en acier spécial anti-empainte. Condenseur à ailettes. Thermomètre - thermostat électronique. Dégivrage automatique à air. Évaporation automatique des condensats. Crémaillères en acier inox AISI 304. Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.

**PRIX HT\***  
**1410€**



**Armoire réfrigérée positive 590L SILVER**  
Régulation 0°C/+10°C.

Modèle

HD7T/T

Référence

**FRI-FSAHD7**

Dim L x P x H (mm)

750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,25kW

**PRIX HT\***  
**1710€**



**Armoire réfrigérée négative 590L SILVER**  
Régulation -10°C/-20°C.

Modèle

HD7BT/T

Référence

**FRI-FSAHD7B**

Dim L x P x H (mm)

750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,45kW

Structure extérieure et intérieure en acier spécial anti-empainte. Condenseur à ailettes. Thermomètre - thermostat électronique. Dégivrage automatique à air. Évaporation automatique des condensats. Crémaillères en acier inox AISI 304. Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.



**PRIX HT\***  
**2035€**



**Armoire réfrigérée positive 1180L SILVER**  
Régulation 0°C/+10°C.

Modèle

HD15T/E

Référence

**FRI-FSAHD15**

Dim L x P x H (mm)

1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,33kW

**PRIX HT\***  
**2600€**



**Armoire réfrigérée négative 1180L SILVER**  
Régulation -10°C/-20°C.

Modèle

HD15BT/T

Référence

**FRI-FSAHD15B**

Dim L x P x H (mm)

1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,94kW



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

**FRANSTAL**  
Gold

SOMMAIRE

Construction en acier Inox AISI interne et externe, ext satiné Scotch-Brite. Compartiment interne à flancs moulés, 24 positions distance 55 mm. Isolation 85 mm. Monobloc. Évaporateur avec traitement anticorrosion en cataphorèse. Gaz écologique R290 (R134a ou R452 a sur les vers. ELOIGNEES). Dégivrage automatique électrique. Contrôle semitouch avec HACCP.



PRIX HT\*  
**2284€**

**Armoire positive ventilée 700L Inox GOLD**

Classe énergétique B.

Modèle	FHIM70TNN/K
Référence	<b>FRI-FHIM70TNN</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

PRIX HT\*  
**2777€**

**Armoire négative ventilée 700L Inox GOLD**

Classe énergétique B.

Modèle	FHIM70BT/K
Référence	<b>FRI-FHIM70BT</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,54kW

Construction en acier Inox AISI interne et externe, ext satiné Scotch-Brite. Compartiment interne à flancs moulés, 24 positions distance 55 mm. Isolation 85 mm. Monobloc. Évaporateur avec traitement anticorrosion en cataphorèse. Gaz écologique R290 (R134a ou R452 a sur les vers. ELOIGNEES). Dégivrage automatique électrique. Contrôle semitouch avec HACCP.



PRIX HT\*  
**3736€**

**Armoire positive ventilée 1400L Inox GOLD**

Classe énergétique D.

Modèle	FHIM140TNN/K
Référence	<b>FRI-FHIM140TNN</b>
Dim L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,47kW

PRIX HT\*  
**4188€**

**Armoire négative ventilée Inox 1400L GOLD**

Classe énergétique D.

Modèle	FHIM140BT/K
Référence	<b>FRI-FHIM140BT</b>
Dim L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,91kW



Structure monocoque en acier anti-empainte. Températures de fonctionnement: 0/+10°C. Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304. Profondeur 70 cm. GN 1/1.2 portes. Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital.



**PRIX HT\***  
**1675€**



Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

Modèle	UEAM/E
Référence	<b>FRI-FSAUEAM</b>
Dim L x P x H (mm)	1400 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,28kW

**PRIX HT\***  
**1695€**



Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée  
 Avec dossier hauteur 85 mm.

Modèle	UEAA/E
Référence	<b>FRI-FSAUEAA</b>
Dim L x P x H (mm)	1400 x 700 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,28kW



Anti-empainte

Structure monocoque en acier anti-empainte. Températures de fonctionnement: 0/+10°C. Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304. Profondeur 70 cm. GN 1/1.2 portes. Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital.



**PRIX HT\***  
**1975€**



Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

Modèle	UEBM/K
Référence	<b>FRI-FSAUEBM</b>
Dim L x P x H (mm)	1400 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,28kW

**PRIX HT\***  
**1995€**



Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée  
 Avec dossier hauteur 85 mm.

Modèle	UEBA/K
Référence	<b>FRI-FSAUEBA</b>
Dim L x P x H (mm)	1850 x 700 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,28kW



Anti-empainte

Structure monocoque en acier anti-empainte. Températures de fonctionnement: 0/+10°C. Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304. Profondeur 70 cm. GN 1/1.2 portes. Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital.



**PRIX HT\***  
**2435€**



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale

Modèle	UECM/E
Référence	<b>FRI-FSAUECM</b>
Dim L x P x H (mm)	2300 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW

**PRIX HT\***  
**2475€**



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée  
 Avec dossier hauteur 85 mm.

Modèle	UECA/E
Référence	<b>FRI-FSAUECA</b>
Dim L x P x H (mm)	2300 x 700 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW



Anti-empainte





## TABLE RÉFRIGÉRÉE

**FRANSTAL**  
Silver

## SOMMAIRE

- Structure monocoque entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière • Epaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC • Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge • Groupe moteur extractible monté sur guides • Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U»
- Dégivrage à air • Réévaporation automatique des condensats • Régulation par thermostat/thermomètre digital • Evaporateur traité anticorrosion • Fluide réfrigérant R134A • Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA • Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90° • Poignée inox intégrée • En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GNI/1 par portillon



**PRIX HT\***  
**2010€**



### Table réfrigérée 2 portes GNI/1 Centrale

Température : 0 / +10 °C  
2 Portillons  
Capacité 250L

Modèle

UAM/E

Référence

**FRI-FSAUAM**

Dim L x P x H (mm)

1400 x 700 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,28kW

**PRIX HT\***  
**2045€**



### Table réfrigérée 2 portes GNI/1 Adossée

Température : 0 / +10 °C  
2 Portillons  
Capacité 250L

Modèle

UAA/E

Référence

**FRI-FSAUAA**

Dim L x P x H (mm)

1400 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,28kW

- Structure monocoque entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière • Epaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC • Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge • Groupe moteur extractible monté sur guides • Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U»
- Dégivrage à air • Réévaporation automatique des condensats • Régulation par thermostat/thermomètre digital • Evaporateur traité anticorrosion • Fluide réfrigérant R134A • Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA • Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90° • Poignée inox intégrée • En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GNI/1 par portillon



**PRIX HT\***  
**2510€**



### Table réfrigérée 3 portes GNI/1 Centrale

Température : 0 / +10 °C  
3 Portillons  
Capacité 390L

Modèle

UBM/E

Référence

**FRI-FSAUBM**

Dim L x P x H (mm)

1850 x 700 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,28 kW

**PRIX HT\***  
**2545€**



### Table réfrigérée 3 portes GNI/1 Adossée

Température : 0 / +10 °C  
3 Portillons  
Capacité 390L

Modèle

UBA/E

Référence

**FRI-FSAUBA**

Dim L x P x H (mm)

1850 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,28 kW

## Cellule Multifonctions



**PRIX HT\***  
**8995€**

**FRANSTAL**  
Platinum

### Cellule multifonctions 8 niveaux GNI/1 PLATINIUM

Cellule de refroidissement rapide et Multifonction VINTOSPLUS.  
Prédispose pour groupe à distance. Capacité de charge : 8 x GNI/1, sens transversal, bacs 65 mm profondeur (L x T x H) -10°C  
VT 0,9 kW -35°C VT Gaz : R452a

Modèle

SKFMEQ0811D-VP/K

Référence

**FRI-FCCSKFMEQ0811D-VP**

Dim L x P x H (mm)

790 x 846 x 1583

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,1kW

- Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Fluide R507A • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304 • Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm • Sonde à cœur



PRIX HT\*  
**1699€**



### Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 Kg

14 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)  
11 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Modèle GMR/A  
Référence **S38-AT0301**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 740 x 750  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,15 kW

PRIX HT\*  
**1999€**



### Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 Kg

20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)  
15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Modèle CMR/K  
Référence **S38-AT0501**  
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 880  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,42 kW

- Sonde à cœur monopoint • Structure mono-coque en acier inox AISI 304 • Porte, côtés et bandeau supérieur satinés • Finition Scotchbrite • Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné. • R452a



PRIX HT\*  
**2960€**



### Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12Kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide 20/12 Kg par cycle  
5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm  
20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min  
12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min

Modèle SILVER/E  
Référence **FRI-FSADF51M**  
Dim L x P x H (mm) 745 x 720 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,35 kW



PRIX HT\*  
**4450€**



### Cellule mixte refroidissement 10 GN1/1 - 42/27Kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide 45/27 Kg par cycle.  
10 niveaux GN 1/1 et 600x400mm  
45kg de +90°C à +3°C en 90 minutes  
27kg de +90°C à -18°C en 240 minutes

Modèle PLATINIUM/E  
Référence **FRI-FSADF11L**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 830 x 1850  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4 kW

Glissières amovibles ANTI-BASCULEMENT en acier inox AISI 304, à encastrer tous les 20 mm. Construction mono-coque en acier inox AISI 304 Scotch-Brite sur 4 côtés et dessus. Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10. Sonde au cœur avec 1 point de mesure.



PRIX HT\*  
**3650€**



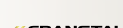
### Cellule positive de refroidissement 6 GN1/1

- Capacité de refroidissement: 20Kg  
+65/+10°C-12Kg +65/-18°C.  
- Capacité 6 GN1/1 ou 600x400.

Modèle FHI06/E  
Référence **FRI-FHI06**  
Dim L x P x H (mm) 790 x 800 x 850  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,37kW



PRIX HT\*  
**4590€**



### Cellule positive de refroidissement 10 GN1/1

- Capacité de refroidissement: 32Kg  
+65/+10°C-24Kg +65/-18°C.  
- Capacité 10 GN1/1 ou 600x400.

Modèle FHI10/R  
Référence **FRI-FHI10**  
Dim L x P x H (mm) 790 x 850 x 1450  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,62 kW



Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche  
 - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévacuation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm



**PRIX HT\***  
**1395€**



### Arrière bar 2 portes pleines 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Modèle ABP/R

Référence **F46-FGB125**

Dim L x P x H (mm) 1255 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,32kW



**PRIX HT\***  
**1495€**



### Arrière bar 2 portes vitrées 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Modèle ABV/A

Référence **F46-FGB125PV**

Dim L x P x H (mm) 2065 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,39kW

**PRIX HT\***  
**1650€**



### Arrière bar 3 portes pleines 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Modèle ABP/R

Référence **F46-FGB206**

Dim L x P x H (mm) 2675 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,42kW



**PRIX HT\***  
**1995€**



### Arrière bar 3 portes vitrées 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Modèle ABV/A

Référence **F46-FGB206PV**

Dim L x P x H (mm) 1255 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,33kW



**PRIX HT\***  
**1955€**



### Arrière bar 4 portes pleines 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Modèle ABP/A

Référence **F46-FGB267**

Dim L x P x H (mm) 2065 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,39kW

**PRIX HT\***  
**2695€**



### Arrière bar 4 portes vitrées 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Modèle ABV/R

Référence **F46-FGB267PV**

Dim L x P x H (mm) 2675 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,43kW

• Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



**PRIX HT\***  
**1650€**

**Arrière bar 2 portes pleines**

Capacité 344x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle E3/22MU/R

Référence **G53-E3/22MU**

Dim L x P x H (mm) 1434 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,21 kW

**PRIX HT\***  
**1730€**

**Arrière bar 2 portes vitrées**

Capacité 344x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 632 / dB(A) 54A

Eclairage et Fermeture à clé

Modèle E3/22GMU/A

Référence **G53-E3/22GMU**

Dim L x P x H (mm) 1434 x 513 x 880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22 kW

• Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



**PRIX HT\***  
**1790€**

**Arrière bar 3 portes pleines**

Capacité 531x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle E3/222MU/A

Référence **G53-E3/222MU**

Dim L x P x H (mm) 1988 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,21 kW

**PRIX HT\***  
**2075€**

**Arrière bar 3 portes vitrées**

Capacité 531x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 641 / dB(A) 54A

Eclairage et Fermeture à clé

Modèle E3/222GMU/A

Référence **G53-E3/222GMU**

Dim L x P x H (mm) 1988 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW

ARMOIRE A VIN  
SUR MESURE  
NOUS CONSULTER

FRANSTAL Gold

**PRIX HT\***  
**3590€**

**Armoire à vins**

Cave à vin 1 porte réfrigération statique  
Eclairage à LED sur le vitre de façade  
Contrôle digital de la température  
Agencement intérieur par 4 niveaux de tubes en acier pour placer les bouteilles inclinées  
Finition: laminé gris aluminium

Modèle MIAMI/K

Référence **FRI-FENAMIAMI/873**

Dim L x P x H (mm) 820 x 550 x 1970

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW

LIEBHERR

**PRIX HT\***  
**925€**

**Armoire à vins vieillissement**

Cave à vin, noir mat, porte rouge, 200b  
Régulation électronique avec affichage digital de la température.  
Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle).

Carrosserie en acier époxy noir mat.

Porte rouge réversible.

Filtre à charbons actifs.

Fluide propre R-600a.

Fonctionne en ambiance +10° à +43°C.

Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.

Modèle WK20ICHR22/R

Référence **E01-133233**

Dim L x P x H (mm) 600 x 730 x 1650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,46 kW

LIEBHERR

**PRIX HT\***  
**1595€**

**Cave à vins 312 bouteilles**

Cave de vieillissement GrandCru Terra, 312 bt  
Cette cave de vieillissement GrandCru porte pleine stocke 312 bouteilles type Bordeaux sur une hauteur de 193 cm et une largeur de 75 cm. Equipée de 6 clayettes bois, d'un affichage digital, d'une serrure et d'une poignée à dépression.

Modèle WKT6451-22/E

Référence **E01-132908**

Dim L x P x H (mm) 747 x 759 x 1930

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,36 kW



## VITRINE MURALE VITRINE DE SERVICE

## SOMMAIRE

- Service arrière avec étagère • Gamme non canalisable • Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte • Plan de travail en stratifié, finition mélamine • Plan d'expo et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy • Isolation en polyuréthane • Vitre droite sécurit rabattable • Stockage réfrigéré • Lumière intérieure en partie haute • Froid statique • Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1) • Fluide R290



**PRIX HT\***  
**1660€** **CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-15-R/A  
**Référence C03-CVED-8-15-R+KEN**  
Dim L x P x H (mm) 1525 x 800 x 1230  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,815 kW

**PRIX HT\***  
**2015€** **CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-20-R/A  
**Référence C03-CVED-8-20-R+KEN**  
Dim L x P x H (mm) 2025 x 800 x 1230  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,898 kW

**PRIX HT\***  
**2375€** **CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-25-R/A  
**Référence C03-CVED-8-25-R+KEN**  
Dim L x P x H (mm) 2525 x 800 x 1230  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,013 kW



- Vitrine pâtisseries et sandwiches • Température +2+4°C • Groupe logé • Froid ventilé • Glace droite rabattable • 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées • Portes arrière coulissantes • Plan d'exposition laqué gris • Profils gris et noir • Décor façade couleur

**PRIX HT\***  
**2220€** **SEDA**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle EVOK12/R  
**Référence S38-EVOK12**  
Dim L x P x H (mm) 900 x 785 x 1400  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,40 kW

**PRIX HT\***  
**2700€** **SEDA**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle EVOK13/R  
**Référence S38-EVOK13**  
Dim L x P x H (mm) 1200 x 785 x 1400  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,69 kW



**PRIX HT\***  
**5555€** **CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS  
Vitrine murale positive avec 2 portes double vitrage

Vitrine murale haute profondeur 725 - Froid ventilé - Dégivrage automatique avec évaporation automatique - Thermostat électronique à affichage digital - Classe climatique 3 (25°C 60%), régime M1 (-1°/+5°C) - Compresseur et ventilateur silencieux (45db)

Modèle VITRINES MURALES/R  
**Référence C03-CHM-6-125-LE/N**  
Dim L x P x H (mm) 1220 x 725 x 2020  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,018kW



**PRIX HT\***  
**3450€** **Infrico**

Vitrine murale 2 portes Négative

Structure : Acier galvanisé plastifié et frontal dans un acier plastifié peint EPOXY grise, display publicitaire de série  
Réfrigération : système de condensation ventilée, porte équipées de cordon chauffant pour éviter l'accumulation de glace

Caractéristiques : capacité 1000L, nombre de portes: 2

Modèle NEC1002FV/A  
**Référence I17-NEC1002FV**  
Dim L x P x H (mm) 1385 x 705 x 2010  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,89kW



- Température positive [-1°/+5°C] Classe 3 [25°C-60% hr] Régime M1 • Ouverte sur l'avant • Extérieur en acier galvanisé gris • Intérieur en acier galvanisé blanc • Contrôle digital de la température • Evaporateur et condenseur ventilés • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Isolation en polyuréthane • Eclairage intérieur LED horizontal et vertical • Rideau de nuit • Dotation : 4+1 étagères • Groupe logé R290a



**PRIX HT\***  
**1650€** **CODIGEL** **GIF**

**Vitrine murale positive sans porte**

Capacité 356l

Modèle **CPROH-60/R**

**Référence C03-CPROH-60**

Dim L x P x H (mm) 640 x 640 x 1965

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,38 kW

**PRIX HT\***  
**1930€** **CODIGEL** **GIF**

**Vitrine murale positive sans porte**

Capacité 523l

Modèle **CPROH-90/A**

**Référence C03-CPROH-90**

Dim L x P x H (mm) 915 x 640 x 1965

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,63 kW

- Armoire mini-market • Carrosserie extérieur et intérieur en acier galva noir • Portes vitrées (double vitrage) avec éclairage LED • Isolation polyuréthane - 4 + 4 étagères en acier laqué blanc réglables en hauteur livrées avec porte-étiquette • Froid ventilé • Rideau d'air sur toute la hauteur à l'intérieur de l'armoire en partie arrière • Evaporateur ventilé traité anti-corrosion • Dégivrage automatique avec évaporation automatique • Thermostat • Classe 3 [25°C-60% hr] • R290a

**PRIX HT\***  
**3695€** **CODIGEL** **GIF**

**Armoire D'exposition Positive 3 Portes**

Température : - 2° / + 8°C

Modèle **RVC-2003/R**

**Référence C03-RVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2054 x 805 x 2038

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,174 kW

**PRIX HT\***  
**6015€** **CODIGEL** **GIF**

**Armoire D'exposition Négative 3 Portes**

Température : -18° / -25°C

Modèle **CVC-2003/R**

**Référence C03-CVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2054 x 805 x 2038

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,235 kW



**PRIX HT\***  
**1485€** **LIEBHERR** **GIF**

**Armoire à Boissons**

Armoire positive avec display, epoxy noir 441L

Dégivrage automatique. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Carrosserie en acier époxy noir avec traitement anti-corrosion. Porte réversible. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte double vitrage thermopan. Double éclairage LED avec interrupteur indépendant. Pieds réglables à l'avant. Display lumineux rétro-éclairé dans l'enceinte. Fluide propre R-600a. Classe climatique +32°C. Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.

Modèle **FKDV4523-21/K**

**Référence E01-133959**

Dim L x P x H (mm) 600 x 696 x 2027

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,16 kW



SPÉCIAL  
Fontaine

PRIX HT\*  
**72€**

**Kit première installation PURITY G1000 AC.**

Retient les substances altérant les goûts et les odeurs

Réduction du chlore et de certains métaux

Modèle 1019211/T

Référence **B66-1019211**

Dim L x H (mm) 250 x 238



**Fontaine gobelets**

Banc de glace à Détente directe - Eau Froide + Tempérée + Sans évacuation - Non filtré

Modèle LUMIO/T

Référence **E39-81GE340000P**

Dim L x P x H (mm) 332 x 280 x 1132

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW



**Fontaine à eau**

Banc de glace à détente directe - Eau Froide - Col de cygne - Pédale - Non Filtré

Modèle EDA/A

Référence **E39-83AE02LDOOP**

Dim L x P x H (mm) 333 x 333 x 1015

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW



**Refroidisseur de comptoir**

Modèle sur comptoir 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RC/R

Référence **FRI-FED89PJ2P000**

Dim L x P x H (mm) 495 x 505 x 730

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29 kW



**Refroidisseur sur sol**

Modèle sur sol 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RS/K

Référence **FRI-FED890J12P000**

Dim L x P x H (mm) 412 x 342 x 1412

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29 kW



**Refroidisseur sur sol AVEC PEDALE**

Banc de glace, 2 Sorties froide, Commande à Pédales, Non Filtré

Modèle RS/R

Référence **E39-84AJ12ID00P**

Dim L x P x H (mm) 420 x 340 x 1412

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW



**SIMAG**  
ICE MACHINES



- Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a

**PRIX HT\***  
**940€**



**Machine à glaçons creux 21 Kg**

Production : 21 Kg / 24 h. (1050 glaçons)

Stockage : 6,5 Kg. (325 glaçons)

Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD18A/A
Référence	<b>S25-SD18A</b>
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW

**PRIX HT\***  
**1190€**



**Machine à glaçons creux 27 Kg**

Production : 27 Kg / 24 h. (1350 glaçons).

Stockage : 12 Kg. (600 glaçons).

Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD23A/A
Référence	<b>S25-SD23A</b>
Dim L x P x H (mm)	376 x 550 x 637
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW

**PRIX HT\***  
**1680€**



**Machine à glaçons creux 43Kg**

Production 43 kg /24h (2150 glaçons)

Stockage 17 kg (750 glaçons)

Glaçons creux de 20 g

Modèle	SD40A/R
Référence	<b>S25-SD40A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



**PRIX HT\***  
**408€**



**Kit Purity C1100**

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Modèle CSP/E

Référence **B66-1017200**

Dim L x P x H (mm) 720 x 557

**SIMAG**  
ICE MACHINES



- Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a

**PRIX HT\***  
**965€**



**Machine à glaçons pleins 21 Kg**

Production : 21 Kg / 24 h. (778 glaçons)

Stockage : 6,5 Kg. (241 glaçons)

Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC20A/A
Référence	<b>S25-SC20A</b>
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW

**PRIX HT\***  
**1450€**



**Machine à glaçons pleins 35 Kg**

Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)

Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)

Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC30A/A
Référence	<b>S25-SC30A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW

**PRIX HT\***  
**1720€**



**Machine à glaçons pleins 45Kg**

Production 45 kg/24h (1666 glaçons)

Stockage 20 kg (740 glaçons)

Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC40A/A
Référence	<b>S25-SC40A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53 kW





Carrosserie toile plastifiée - Système à injection - Refroidissement AIR -



**PRIX HT\***  
**1200€**



**Machine à glaçons Gourmet**

- Production (24H): 23kg
- Stockage: 6kg
- Glaçons pleins 17 g
- Compresseur : 1/5 cv
- Glaçonspar cycle : 18
- Consommation d'eau (L/h) : 3,6
- Vidange : 25 mm - Pas de pieds

Modèle **GLAÇONS/E**  
**Référence FRI-FCOEG025A**  
Dim L x P x H (mm) 350 x 475 x 595  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,26kW



**PRIX HT\***  
**1355€**



**Machine à glaçons Gourmet**

- Production (24H): 41kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/4 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 3,4
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Modèle **GLAÇONS/K**  
**Référence FRI-FCOEC035A**  
Dim L x P x H (mm) 435 x 605 x 695  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35kW



**PRIX HT\***  
**1595€**



**Machine à glaçons Gourmet**

- Production (24H): 50kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/3 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 5,2
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Modèle **GLAÇONS/K**  
**Référence FRI-FCOEC045A**  
Dim L x P x H (mm) 435 x 605 x 695  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,51kW



Carrosserie toile plastifiée - Système à injection - Refroidissement AIR -



**PRIX HT\***  
**1855€**



**Machine à glaçons Gourmet**

- Production (24H): 62kg
- Stockage: 30kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 5/8 cv
- Glaçonspar cycle : 36
- Consommation d'eau (L/h) : 4,7
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Modèle **GLAÇONS/K**  
**Référence FRI-FCOEC060A**  
Dim L x P x H (mm) 515 x 645 x 840  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,51kW



**PRIX HT\***  
**2555€**



**Machine à glaçons Gourmet**

- Production (24H): 80kg
- Stockage: 40kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 5/8 cv
- Glaçonspar cycle : 48
- Consommation d'eau (L/h) : 5,4
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Modèle **GLAÇONS/K**  
**Référence FRI-FCOEC080A**  
Dim L x P x H (mm) 645 x 645 x 870  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,68kW

# MACHINE À GLAÇONS FLUIDE R290 EcoX



**FRANSTAL**  
Platinum

Glaçons gourmets de 20 g. Finition inox. Régulation électromécanique. Ensemble de pulvérisation démontable sans outils. Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course. Groupe à air propane.



PRIX HT\*  
**1350€**



### Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

- Production : 25 Kg/24 h. (1250glaçons)  
- Stockage : 9 Kg. (450 glaçons)

Modèle FSCACM 47 AS/T

Référence **FRI-FSCACM47**

Dim L x P x H (mm) 686 x 600 x 643

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32kW



PRIX HT\*  
**1815€**



### Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX

- Production : 33 Kg/24 h. (1650glaçons)  
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)

Modèle FSCACM 57 A/I

Référence **FRI-FSCACM57**

Dim L x P x H (mm) 386 x 600 x 695

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37kW



PRIX HT\*  
**2055€**



### Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX

- Production : 40 Kg/24 h. (2000glaçons)  
- Stockage : 19 Kg. (950 glaçons)  
- Hauteur sans pieds - 90 mm.

Modèle FSCACM 87 AS/N

Référence **FRI-FSCACM87**

Dim L x P x H (mm) 581 x 600 x 875

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6kW



PRIX HT\*  
**140€**

Kit pied

Modèle FSCLEGSACM/N

Référence **FRI-FSCLEGSACM**

**Scodif**  
La passion de la glace

- Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin • Double échange frigorifique, par serpentins de contact • Fonctionnement en régime noyé • Temporisation du moteur afin d'évacuer la glace du cylindre • Régulation électronique



PRIX HT\*  
**3250€**



### Machine à glaçons grain 70Kg

Production : 70 Kg/24 h  
Stockage : 25 Kg  
Groupe à eau 1/4 ch  
Hauteur sans pieds -89 mm

Modèle AF 80 AS/R

Référence **S25-AF80AS**

Dim L x P x H (mm) 535 x 626 x 889

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,34 kW



PRIX HT\*  
**3759€**



### Machine à glaçons grain 105Kg

Production : 105 Kg/24 h  
Stockage : 32 Kg  
Groupe à eau 1/4 ch  
Hauteur sans pieds -85 mm

Modèle AF 103 AS/R

Référence **S25-AF103AS**

Dim L x P x H (mm) 590 x 620 x 1000

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4 kW



PRIX HT\*  
**4005€**



### Machine à glaçons grain 120Kg

Production : 122 Kg/24 h  
Stockage : 40 Kg  
Groupe à air 3/8 ch  
Hauteur sans pieds -80 mm

Modèle AF 124 AS/R

Référence **S25-AF124AS**

Dim L x P x H (mm) 950 x 600 x 869

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6 kW

## TABLE - GUERIDON SIPHON

## SOMMAIRE

**ROCAM**  
Professional Foodservice Solutions



PRIX HT\*  
**386€**

**Guéridon en bois massif noyer à 2 niveaux**  
AURIGA Q40-Guéridon en bois massif noyer à 2 niveaux, roues pivotantes Ø 100 mm. Avec protection des pieds en acier inox.

Modèle 00100AURQ40LE/K  
Référence **R11-00100AURQ40LE**

**ROCAM**  
Professional Foodservice Solutions



PRIX HT\*  
**1033€**

**Table roulante avec un top fix Ø 90 cm**  
PLEIADI F+T-Table roulante avec un top fix Ø 90 cm et volets pliables pour passer les portes et les ascenseurs. Surface hydrofuge et ignifuge en bois multicouche antichoc. Roues pivotantes, dont 2 à frein. Equipé par un box thermique inox à double paroi isolée, doté de 2 grilles internes réglables en hauteur, thermostat. 0-90°, voyant lumineux, prise Schuko.

Modèle 028SAPLEI/F+T/R  
Référence **R11-028SAPLEI/F+T**

**ROCAM**  
Professional Foodservice Solutions



PRIX HT\*  
**486€**

**Lampe chromée avec bulbe infra flexible**  
HELIOS AL FLEX P2 CR-Lampe chromée avec bulbe infra flexible, lumière blanche. 230V.-250W. Sur demande, disponible avec pare-hâleine et planche à hacher en bois. Prise Shuko.

Modèle 034CRHELALFLP2/R  
Référence **R11-034CRHELALFLP2**

**ROCAM**  
Professional Foodservice Solutions



PRIX HT\*  
**694€**

**Plaque chauffante inox avec 2 lampes infrarouges**  
VULCANO INFRA 2/1-Plaque chauffante inox avec 2 lampes infrarouges, cap.2GNI/1, lumière rouge. Avec thermostat mécanique et interrupteur indépendants. 230V.-1250W. Prise Shuko.

Modèle 03600VU2RED/R  
Référence **R11-03600VU2RED**

Autres  
dimensions  
disponibles

PRIX HT\*  
**369€**  

**Caniveaux avec cuvette**  
Cuvette réglable  
Caillebotis inox sol carrelé ou résine  
Caillebotis mailles 19x19 mm  
Panier à déchets indépendant  
Cuvette support caillebotis réglable  
Siphon amovible avec joint torique  
Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité  
Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Modèle 507003/R  
Référence **T02-507003**  
Dim L x P x H [mm] 400 x 400 x 305

Autres  
dimensions  
disponibles

PRIX HT\*  
**190€**  

**Siphon carré**  
Pour sol carrelé ou résine  
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm  
Charge maxi 300 kg  
Réceptacle embouti  
Panier à déchet indépendant  
Cloche amovible  
Garde d'eau : 60 mm  
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

Modèle 802422/R  
Référence **T02-802422**  
Dim L x P x H [mm] 200 x 200 x 85



• Conteneur de transport de repas en polypropylène • Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions • 12 paires de glissières • Espacement des glissières : 31mm



PRIX HT\*  
**406€** 

### Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé

Chargement frontal avec porte battante

Poids : 12kg

Modèle

BLT 420 K NEUTRE/R

Référence

**B01-573514**

Dim L x P x H (mm)

663 x 445 x 470



PRIX HT\*  
**695€** 

### Conteneur polypropylène 420 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement

Température max. +90 °C avec porte battante

Poids : 16kg

Modèle

BLT 420 KBUH/R

Référence

**B01-573515**

Dim L x P x H (mm)

692 x 445 x 470

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,2 kW



PRIX HT\*  
**863€** 

### Caisson de transport chauffant

Chauffé par air pulsé

Thermostat numérique pour la régulation

Température intérieure : de +40 °C à +85 °C

Poids : 16 kg

Modèle

BLT 420 KBRUH/R

Référence

**B01-573516**

Dim L x P x H (mm)

692 x 445 x 470

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,2 kW



PRIX HT\*  
**479€** 

### Caisson de transport

Caisson pivotant sur 270°, avec porte battante

3x GN 1/1-150 ou leurs divisions

12 paires de glissières

Ecartement 39 mm, 15,5 kg

Modèle

BLT 620 KUF/M

Référence

**B01-564365**

Dim L x P x H (mm)

660 x 440 x 660



PRIX HT\*  
**738€** 

### Conteneur polypropylène 620 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement

Température max. +90 °C avec porte battante

Capacité : 3x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions

12 paires de glissières

Espacement des glissières : 39mm

Poids : 19,5kg

Modèle

BLT 620 KBUH/R

Référence

**B01-572536**

Dim L x P x H (mm)

692 x 440 x 660

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,2 kW



PRIX HT\*  
**572€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

**Niveau contant Paniers**

Niveau constant non chauffé  
Pour paniers en acier inoxydable  
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
Dimensions des paniers : 500 x 500 / 525 x 525 mm  
6 paniers hauteur 115 mm ou 9 paniers hauteur 75 mm  
Hauteur d'empilage : 700 mm  
Poids : 33kg

Modèle CCE 53/53/R

Référence **B01-574917**

Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900

PRIX HT\*  
**572€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

**Niveau Constant Plateaux**

Pour plateaux en acier inoxydable  
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  
Hauteur d'empilage : 700 mm  
Poids : 31,5kg

Modèle CCE 54/38/R

Référence **B01-574927**

Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900



PRIX HT\*  
**1150€** TOURNUS EQUIPEMENT GIF

**Chariot Bain-Marie 2 bacs**

2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 H:200 mm,  
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyants  
Chauffage par résistances blindées  
Soubassement avec étagère basse  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB2/A

Référence **T02-812321**

Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1 kW



PRIX HT\*  
**1633€** TOURNUS EQUIPEMENT GIF

**Chariot Bain-Marie 3 Bacs**

3 cuves pour 3 bacs, (avec étagère) pour bacs GN 1/1 200 mm  
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyants  
Chauffage par résistance blindées  
Soubassement avec étagère basse  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB3/A

Référence **T02-812322**

Dim L x P x H (mm) 1300 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,15 kW



PRIX HT\*  
**695€** FRANSTAL Gold GIF

**Chariot à plateaux à niveau constant**

Capacité 140 plateaux

Modèle 808105/T

Référence **FR1-IT0808105F**

Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930



- Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • 4 roues pivotantes  $\varnothing$  125 mm, dont 2 avec frein • Cuves réglables et chauffées séparément • Hauteur de travail : 900 mm

PRIX HT\*  
**688€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAW 1

1 cuve simple avec thermostat, chauffée humide et sèche  
Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle SAW 1/K

Référence **B01-572152**

Dim L x P x H (mm) 750 x 508 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,7 kW

PRIX HT\*  
**924€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAW 2

2 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches

Capacité : 2 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle SAW 2/K

Référence **B01-572153**

Dim L x P x H (mm) 936 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,4 kW



PRIX HT\*  
**1222€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAW 3

3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches

Capacité : 3 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle SAW 3/K

Référence **B01-572154**

Dim L x P x H (mm) 1276 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1 kW

PRIX HT\*  
**1514€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAW 4

4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches

Capacité : 4 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle SAW 4/K

Référence **B01-572155**

Dim L x P x H (mm) 1615 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,8 kW

- Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • Espacement : 57,5 mm • Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément • 4 roues  $\varnothing$  125 mm • 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein • Hauteur de travail : 900 mm



PRIX HT\*  
**2568€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAG 2 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions

Compartiments d'armoire : 2 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Modèle

SAG 2/K

Référence **B01-572150**

Dim L x P x H (mm) 936 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,9 kW



PRIX HT\*  
**3027€** BLANCO PROFESSIONAL GIF

#### Chariot de distribution de repas SAG 3 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions

Compartiments d'armoire : 3 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Modèle

SAG 3/K

Référence **B01-572151**

Dim L x P x H (mm) 1276 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,85 kW



PRIX HT\*  
**1986€**



**Chariot de transport de repas STW 2**

Chariot de transport de repas en acier inoxydable

Plage de température : +30 °C à +85 °C

2 compartiments d'armoire chauffés, avec dans

chacun 9 paires de glissières pour GN 1/1

Espacement : 57,5 mm

4 roues ø 125 mm

2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein

Hauteur de travail : 885 mm

Modèle

STW 2/K

Référence

**B01-572159**

Dim L x P x H (mm)

1009 x 714 x 915

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1 kW



PRIX HT\*  
**869€**



**Niveau constant chauffe assiettes**

Capacité : env. 120 assiettes ø 21-26 cm

Modèle

2 SHE 21-26/R

Référence

**B01-574836**

Dim L x P x H (mm)

898 x 513 x 931

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,8 kW

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

- Pour assiettes en acier inoxydable
- 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein chauffé statiquement
- Couvercle cloche inclus, degré de protection : IP X5
- Plage de température +30 °C à +110 °C
- Tubes à assiettes ronds, sans système Easy-Setting
- Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, sans cloche 620 mm



PRIX HT\*  
**912€**



**Niveau constant chauffe assiettes**

Capacité : env. 120 assiettes ø 26-31 cm

Modèle

2 SHE 26-31/R

Référence

**B01-574837**

Dim L x P x H (mm)

1018 x 513 x 931

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,8 kW



PRIX HT\*  
**825€**

**TOURNAIS**  
EQUIPEMENT



**2 piles d'assiettes avec couvercle**

Chariot chauffant, 2 piles d'assiettes, avec couvercle

roues à chape polyamide . construction en acier inox .

angles intérieurs chanfreinés . poignée tube diam. 25

mm avec embouts . pour assiettes diam. 180 à 290

mm . 4 roues pivotantes diam. 125mm dont 2 à frein

Modèle

CC/M

Référence

**T02-808172**

Dim L x P x H (mm)

960 x 485 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,5kW



PRIX HT\*  
**6734€** **BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO COOK I-flex 1**

Plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson)  
4 roues jumelles pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein  
Hauteur du soubassement : 900 mm  
Surface d'utilisation : max. 1x GN 1/1  
Poids à vide : env. 130 kg  
Charge utile max. : 60 kg

Modèle BC I-flex 1/K  
Référence **B01-575025**  
Dim L x P x H (mm) 925 x 678 x 1306  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,4 kW



PRIX HT\*  
**8777€** **BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO COOK I-flex 2**

2 plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)  
4 roues jumelles pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein  
Hauteur du soubassement : 900 mm  
Surface d'utilisation : max. 2x GN 1/1  
Poids à vide : env. 130 kg  
Charge utile max. : 60 kg

Modèle BC I-flex 2/K  
Référence **B01-575013**  
Dim L x P x H (mm) 925 x 678 x 1306  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,4 kW

- Construction tube inox 25 x 25 mm très robuste • 20 niveaux espace 77 mm • Butées d'arrêt en extrémité des glissières • 4 Roues pivotantes à chape polyamide, axes et billes inox, Ø 125 mm dont 2 avec frein



PRIX HT\*  
**220€** **FRANSTAL**  
Gold

**Chariot GN 1/1 20 niveaux**  
Chariot GN soudé à l'argon

Modèle CG20N/R  
Référence **FR1-IT0804209F**  
Dim L x P x H (mm) 656 x 457 x 1785



PRIX HT\*  
**240€** **FRANSTAL**  
Gold

**Chariot GN 2/1 20 niveaux**  
Chariot GN soudé à l'argon

Modèle CG20N/R  
Référence **FR1-IT0804239F**  
Dim L x P x H (mm) 773 x 659 x 1785

PRIX HT\*  
**148€** **TOURNUS**  
EQUIPEMENT

**Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1**

Carton de 100 housses jetables

Modèle HP/1  
Référence **T02-228171**

PRIX HT\*  
**124€** **TOURNUS**  
EQUIPEMENT

**Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1**

Carton de 100 housses jetables

Modèle HP/1  
Référence **T02-228170**



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

• Plateau épaisseur 12/10 • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué chargée maxi 80 kg



PRIX HT\*  
**140€**



**Porte Casier GA**  
Tout Inox

Modèle PC/G  
Référence **T02-800101**  
Dim L x P x H (mm) 515 x 515 x 165



PRIX HT\*  
**130€**



**Porte Casier GA à dossier**  
Tout Inox

Modèle PC/A  
Référence **T02-800102**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 515 x 850

**FRANSTAL**  
Gold

• Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé • Arceaux : tube Ø 25 mm • 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs • Bandage caoutchouc non marquant • Charge maxi : 50kg par niveau • Marque NF- Hygiène Alimentaire



PRIX HT\*  
**180€**



**Chariot de service 2 plateaux**  
800x530mm  
Distance entre les plateaux 560 mm

Modèle CS/R  
Référence **FRI-IT0801542F**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960



PRIX HT\*  
**215€**



**Chariot de service 3 plateaux**  
800x530mm  
Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle CS/R  
Référence **FRI-IT0801543F**  
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

• Chariot de service en acier inoxydable • 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein • ø 125 mm • Charge max. par tablette : 80 kg • Capacité de charge : 120 kg



PRIX HT\*  
**145€**



**Chariot de service 8x5-2**  
2 tablettes : 800 x 500 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 8 X 5-2/R  
Référence **B01-555527**  
Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

PRIX HT\*  
**174€**



**Chariot de service 8x5-3**  
3 tablettes : 800 x 500 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 8 X 5-3/R  
Référence **B01-555528**  
Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950



PRIX HT\*  
**171€**



**Chariot de service 9x6-2**  
2 tablettes : 900 x 550 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 9 X 6 - 2/R  
Référence **B01-555531**  
Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT\*  
**203€**



**Chariot de service 9x6-3**  
3 tablettes : 900 x 550 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 9 X 6 - 3/R  
Référence **B01-555532**  
Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950



PRIX HT\*  
**245€**



**Chariot porte assiettes**  
Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/A  
Référence **T02-800541**  
Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810

PRIX HT\*  
**345€**



**Chariot porte assiettes**  
Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/A  
Référence **T02-800551**  
Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810



PRIX HT\*  
**1140€**



### Chariot porte-bacs gastronorme

38 cases par niveau  
Roues à chape polyamide  
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN  
Construction en inox  
Structure tube inox 25 x 25 mm soudée  
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables  
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires  
Modèle

CPS/E

#### Référence

**T02-805602**

Dim L x P x H (mm)

1270 x 620 x 1705



PRIX HT\*  
**1355€**



### Chariot porte-bacs gastronorme

51 cases par niveau  
Roues à chape polyamide  
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN  
Construction en inox structure tube inox 25 x 25 mm soudée  
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables  
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires  
Modèle

GPS/E

#### Référence

**T02-805605**

Dim L x P x H (mm)

1670 x 620 x 1705



PRIX HT\*  
**170€**



### Porte sac avec couvercle

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.  
Structure en tube inox diam. 20 mm  
Fixation du sac par sangle élastique  
Couvercle en polypropylène  
Poignée de transport  
2 roues lisses Ø 150 mm

Modèle

PS/I

#### Référence

**T02-804465**

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 900



PRIX HT\*  
**160€**



### Porte sac à pince

Pour sacs de 100 litres  
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm  
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm  
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc  
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac  
Modèle

PS/A

#### Référence

**T02-804452**

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 810



PRIX HT\*  
**203€** TONON GIF

Rayonnage aluminium clayettes polyéthylène  
gamme ONE dimensions 995x375x1700x4 niveaux

Charge 250kg  
Niveaux Fixes

Modèle RALU/K  
Référence **T28-ON3714**  
Dim L x P x H (mm) 995 x 375 x 1700

PRIX HT\*  
**213€** TONON GIF

Rayonnage aluminium clayettes polyéthylène  
gamme ONE dimensions 995x450x1700x4 niveaux

Charge 250kg  
Niveaux Fixes

Modèle RALU/K  
Référence **T28-ON4514**  
Dim L x P x H (mm) 995 x 450 x 1700



PRIX HT\*  
**220€** TONON GIF

Rayonnage aluminium clayettes polyéthylène  
gamme TOP dimensions 995x375x1700x4 niveaux

Charge 250kg  
Niveaux Réglables  
Certification HCV  
(HACCP Compliance Vérification)

Modèle RALU/K  
Référence **T28-FS3714**  
Dim L x P x H (mm) 995 x 375 x 1700

PRIX HT\*  
**231€** TONON GIF

Rayonnage aluminium clayettes polyéthylène  
gamme TOP dimensions 995x450x1700x4 niveaux

Charge 250kg  
Niveaux Réglables  
Certification HCV  
(HACCP Compliance Vérification)

Modèle RALU/K  
Référence **T28-FS4514**  
Dim L x P x H (mm) 995 x 450 x 1700



- Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine) • Structure Duralinox anodisée 20 microns • Résiste au froid jusqu'à - 40°C • Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil • Vérins composite et visserie inox • Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» • Charge maximum : 175 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles

PRIX HT\*  
**260€**



### Rayonnage Fermostock 6611

Clayettes amovibles Polymère 6611

4 niveaux

Modèle

GE4P1197A16/K

Référence

F03-GE4P1197A16

Dim L x P x H (mm)

1197 x 360 x 1685



PRIX HT\*  
**233€**



### Rayonnage Fermostock 5711

Clayettes pleines amovibles

Clayettes pleines amovibles en polymère 5711

Charge maximum : 120kg par niveau (uniformément répartie)

4 niveaux

Modèle

GE4E1189A16/K

Référence

F03-GE4E1189A16

Dim L x P x H (mm)

1190 x 360 x 1685

PRIX HT\*  
**279€**



### Rayonnage Fermostock 6622

Clayettes pleines

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622

Pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie

Charge maximum : 200 kg par niveau (uniformément répartie)

4 niveaux

Modèle

FERMOSTOCK6622/K

Référence

F03-GE4F1197B17

Dim L x P x H (mm)

1197 x 460 x 800



- Avec clayettes Duralinox amovibles (lavables en machine) • Structure Duralinox anodisée 20 microns • Résiste au froid jusqu'à - 40°C • Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil • Vérins composite et visserie inox • Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» • Charge maximum : 250 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles

PRIX HT\*  
**361€**



### Rayonnage Fermostock 6811

Clayettes amovibles Duralinox 6811

4 niveaux

Modèle

GE4D1197A16/K

Référence

F03-GE4D1197A16

Dim L x P x H (mm)

1197 x 360 x 1685

PRIX HT\*  
**144€**



### Bacs de rétention pour Niveaux

Pour Rayonnages FERMOSTOCK 6611 - 6811 - 6811/B - 6622

Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels.

Bac de récupération lors de décongélation ou d'égouttage.

Bacs en polymère associables par chevauchement. Résiste aux produits corrosifs.

Modèle

BR/E

Référence

F03-GEBR957B

Dim L x P x H (mm)

957 x 460 x



PRIX HT\*  
**148€**

**Lave-mains GA avec dossier**

Avec dossier cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm  
Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes  
Réglage de température ECEF à l'aide d'une molette  
Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15x21 fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies) livré avec siphon

Modèle LM/K

Référence **FRI-IT0806332F**

Dim L x P x H (mm) 350 x 330 x 500



PRIX HT\*  
**190€**

**Lave-mains GC**

Avec dossier hauteur 540 mm  
Distributeur de savon liquide  
Bac 345 x 245 x 120 mm  
Commande au genou avec temporisation  
Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur  
Réglage de la température ECEF à l'aide d'une molette prémélangeur, muni de clapets antiretour accessibles sous la palette de commande

Modèle IT0806383F/A

Référence **FRI-IT0806383F**

Dim L x P x H (mm) 440 x 335 x 540



PRIX HT\*  
**389€**

**Lave-mains TS2000 + Corbeille**

Fixation murale avec corbeille à papier en inox  
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm  
Profondeur 100 mm  
Commande fémorale par poussoir  
Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets antiretour  
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support, marque NF hygiène alimentaire

Modèle IT0806412F/A

Référence **FRI-IT0806412F**

Dim L x P x H (mm) 440 x 475 x 790



PRIX HT\*  
**175€**

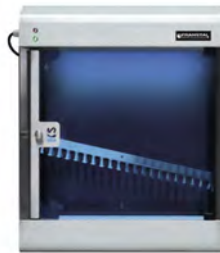
**Lave-mains MONOBLOC**

Inox 304 mélangeur EC/EF  
Commande fémorale

Modèle LVM/T

Référence **FRI-IBRHYILMC**

Dim L x P x H (mm) 400 x 355 x 530



PRIX HT\*  
**270€**

**Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux**

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée  
Stérilisation systématique des couteaux  
2 lampes UVC 15W économique(8000h)  
Capacité 20 couteaux  
Support panier  
Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes  
Finition inox 304  
Porte plexifumé transparent  
Toit penté  
Fermeture magnétique  
Sécurité à l'ouverture de la porte

Modèle KS20/A

Référence **FRI-IBRKS20P304**

Dim L x P x H (mm) 496 x 145 x 607

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,015 kW



PRIX HT\*  
**144€**

**Désinsectiseur capture 300 inox**

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte  
Emission à 360°  
Référence lampe : T15W  
Poids : 5,3kg

Modèle CAPTURE 300 inox/K

Référence **FRI-IBRCAPTURE300INS**

Dim L x P x H (mm) 480 x 260 x 110

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,03 kW



PRIX HT\*  
**200€**

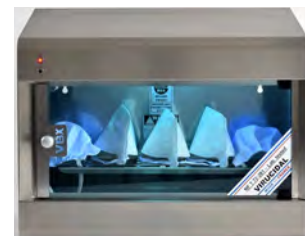
**Désinsectiseur Mural LED 1X5W**

Modèle STARTRAAPSLBLED/R

Référence **B49-STARTRAP**

Dim L x P x H (mm) 581 x 417 x 166

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005kW



PRIX HT\*  
**625€**

**Désinfection Virucide 5 à 20 objets 15W**

Enceinte de désinfection Virucide 5 à 20 objets 1 X VKL15WE27U

Modèle VBX15A/A

Référence **FRI-IBRVBX15A**

Dim L x P x H (mm) 496 x 404 x 220

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,015kW



PRIX HT\* **86€**  

**Etagère pour four à micro-ondes**

Dosseret arrière en retrait de 40 mm  
Fixation murale

Modèle GHR/K

Référence **T02-503425**

Dim L x P x H (mm) 600 x 500 x 191



PRIX HT\* **104€**  

**Support mural pour 3 bacs GN 1/3**

Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6  
Livré avec barrettes de séparation  
Fixation murale par vis - bacs non fournis

Modèle GHR/K

Référence **T02-503420**

Dim L x P x H (mm) 350 x 560 x 200





AISI 441

• Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg



Dimensions		Étagère murale à plateaux pleins		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	
600 x 300 x 191	EMS/K	<b>T02-503429</b>	<b>65€</b>	
800 x 300 x 191	EMS/R	<b>T02-503430</b>	<b>70€</b>	
1000 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503441</b>	<b>80€</b>	
1200 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503442</b>	<b>85€</b>	
1400 x 400 x 191	EMS/K	<b>T02-503443</b>	<b>95€</b>	
1600 x 400 x 191	EMS/K	<b>T02-503444</b>	<b>110€</b>	





AISI 441

• Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg • Support monobloc à visser sous l'étagère • Bacs GN inox 1/3 • Profondeur 100 mm fournis

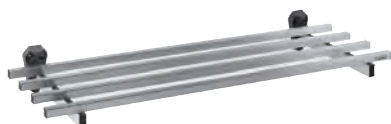


DIMENSIONS		Étagère à plateau avec bacs GN			PRIX HT*
L X P X H (MM)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ		
1000 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503451</b>	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>192€</b>	
1200 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503452</b>	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>221€</b>	
1400 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503453</b>	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>251€</b>	
1600 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503454</b>	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>293€</b>	





• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Dimensions		Étagère murale 4 barres		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	
800 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805715</b>	<b>116€</b>	
1000 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805720</b>	<b>120€</b>	
1200 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805721</b>	<b>126€</b>	
1400 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805722</b>	<b>131€</b>	
1600 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805723</b>	<b>140€</b>	
1800 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805724</b>	<b>150€</b>	
2000 x 400 x 150	EM/A	<b>T02-805725</b>	<b>160€</b>	



portes coulissantes sur 2 faces bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : \*résistances blindées \*étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble central à portes coulissantes sur 2 faces			
	TENSION / PUISSANCE ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804686	2689€
1600 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804687	2815€
1800 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804688	2971€
2000 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804689	3126€



Meuble adossé, portes coulissantes sur une face bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : \*résistances blindées \*étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à dossier à portes coulissantes sur 1 face			
	TENSION / PUISSANCE ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824675	2367€
1400 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/A	T02-824676	2479€
1600 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/A	T02-824677	2603€
1800 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/A	T02-824678	2753€
2000 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/A	T02-824679	2905€



Meuble bas adossé avec étagère intermédiaire réglable en hauteur - portes coulissantes doublées - pieds ronds diam. 60 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné - plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas adossé avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7T5AAS120/FR/T	I27-7T5AAS120_FR	1071€
1400 x 700 x 900	7T5AAS140/FR/T	I27-7T5AAS140_FR	1154€
1600 x 700 x 900	7T5AAS160/FR/T	I27-7T5AAS160_FR	1229€



TOURNAIS  
EQUIPEMENT

• 1 étagère intermédiaire réglable • Portes doublées avec butée de fin de course • Fixation murale par 2 supports



Dimensions		Armoire suspendue CHR + bacs GN inox			PRIX HT*
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	GLISSIÈRES + SUPPORT		
1200 x 400 x 600	CHR/K	T02-503563	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	625€	
1400 x 400 x 600	CHR/K	T02-503564	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	730€	
1600 x 400 x 600	CHR/K	T02-503565	Glissières support 8 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	785€	
1800 x 400 x 600	CHR/K	T02-503567	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	899€	



INOX



Dimensions		Armoire murale porte coulissante		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	
1200 x 400 x 660	PS120/N	I27-PS120	482€	
1400 x 400 x 660	PS140/N	I27-PS140	521€	
1600 x 400 x 660	PS160/N	I27-PS160	587€	



TOURNAIS  
EQUIPEMENT

• Portes doublées avec butées d'arrêt • 3 étagères réglables • Piétement en polyamide avec vérins



PRIX HT\*  
**785€**



TOURNAIS  
EQUIPEMENT

**Armoire pour produits d'entretien**

1 porte, séparation verticale  
3 demi-étagères réglables  
Dessus horizontal  
Portes doublées avec fermeture à clé  
Piétement en polyamide  
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent  
Modèle CHR/A  
**Référence T02-503481**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 500 x 1800

PRIX HT\*  
**1250€**



PRIX HT\*  
**1350€**



**Armoire haute à portes coulissantes Armoire haute à portes coulissantes**

Modèle	CHR/A	Modèle	CHR/A
<b>Référence</b>	<b>T02-503492</b>	<b>Référence</b>	<b>T02-503493</b>
Dim L x P x H (mm)	1000 x 600 x 1800	Dim L x P x H (mm)	1200 x 600 x 1800





# TABLE STANDARD

# SOMMAIRE



**TOURNUS EQUIPEMENT**

• Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piètement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/E	T02-503202	295€
1200 x 700 x 900	CHR/E	T02-503203	319€
1400 x 700 x 900	CHR/E	T02-503204	339€
1600 x 700 x 900	CHR/E	T02-503206	365€
1800 x 700 x 900	CHR/I	T02-503207	419€
2000 x 700 x 900	CHR/T	T02-503209	440€



Dimensions L x P x H (mm)	Table à dosseret		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503222	305€
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503223	321€
1400 x 700 x 900	CHR/K	T02-503224	340€
1600 x 700 x 900	CHR/K	T02-503226	370€
1800 x 700 x 900	CHR/E	T02-503227	410€
2000 x 700 x 900	CHR/E	T02-503229	445€



**TOURNUS EQUIPEMENT**

• Avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piètement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503242	325€
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503243	352€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503244	380€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503246	410€
1800 x 700 x 900	CHR/K	T02-503247	465€
2000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503249	489€



Dimensions L x P x H (mm)	Table à dosseret avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/A	T02-503262	335€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503263	360€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503264	385€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503266	415€
1800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503267	460€
2000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503269	495€



Table adossée avec étagère basse - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné - plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm - pietement décalé de 60 mm



Table adossée avec étagère basse			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7T5RA120TS/FR/E	I27-7T5RA120TS_FR	563€
1400 x 700 x 900	7T5RA140TS/FR/E	I27-7T5RA140TS_FR	620€
1600 x 700 x 900	7T5RA160TS/FR/E	I27-7T5RA160TS_FR	671€



Table mobile avec étagère basse - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, avec rayon antérieur de 15 mm - plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm



Table mobile avec étagère basse			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1800 x 700 x 900	7T5UR180TS/E	I27-7T5UR180TS	655€
2000 x 700 x 900	7T5UR200TS/E	I27-7T5UR200TS	703€



Table chef adossée avec bac à droite de 400x400x250 mm et étagère basse - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné - plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm - Percement de Ø 33mm



Table chef adossée avec bac à droite et étagère basse			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	7T5LVAD140TS/FR/K	I27-7T5LVAD140TS_FR	712€
1200 x 700 x 900	7T5LVAD120TS/FR/K	I27-7T5LVAD120TS_R	748€
1600 x 700 x 900	7T5LVAD160TS/FR/K	I27-7T5LVAD160TS_FR	831€



Table chef adossée avec bac à droite de 400x400x250 mm et étagère basse - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné - plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm - Percement de Ø 33mm



Table chef adossée avec bac à gauche et étagère basse			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	7T5LVAS140TS/FR/K	I27-7T5LVAS140TS_FR	712€
1200 x 700 x 900	7T5LVAS120TS/FR/K	I27-7T5LVAS120TS_FR	748€
1600 x 700 x 900	7T5LVAS160TS/FR/K	I27-7T5LVAS160TS_FR	831€



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503283</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>489€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503284</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>520€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503286</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>545€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503293</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>545€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503294</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>560€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503296</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>585€</b>



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

• Bac à gauche, avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503303</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>532€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503304</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>560€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503306</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>595€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503313</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>600€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503314</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>615€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503316</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>662€</b>



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 40	CHR/R	<b>T02-503323</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>489€</b>
1400 x 700 x 40	CHR/R	<b>T02-503324</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>520€</b>
1600 x 700 x 40	CHR/R	<b>T02-503326</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>545€</b>
1200 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503333</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>545€</b>
1400 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503334</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>560€</b>
1600 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503336</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>585€</b>



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

• Bac à droite, avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		Table du Chef CHR, bac à droite			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE			
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503343	Sans robinetterie, avec perçage		532€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503344	Sans robinetterie, avec perçage		560€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503346	Sans robinetterie, avec perçage		595€
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503353	Avec robinetterie mélangeuse		600€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503354	Avec robinetterie mélangeuse		628€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503356	Avec robinetterie mélangeuse		662€



PRIX HT\*  
**1848€**

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



**Plan de travail sur piétement, 700x1200 mm**

hauteur réglable de 800 à 1100mm plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié avec sous face aluminium bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piétement en tube inox carré 40 x 40 mm avec entretoises et barre longitudinale Système hydraulique (course 0-300 mm) commandé

Modèle

TE/K

Référence

T02-404702

Dim L x P x H (mm)

1200 x 700 x 800



PRIX HT\*  
**1913€**

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



**Plan de travail sur roues, 700x1200 mm**

hauteur réglable de 800 à 1100mm plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié avec sous face aluminium bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piétement en tube inox carré 40 x 40 mm avec entretoises et barre longitudinale Système hydraulique (course 0-300 mm) commandé

Modèle

TE/K

Référence

T02-414702

Dim L x P x H (mm)

1200 x 700 x 800



**TOURNUS EQUIPEMENT**



• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions		Plonge CHR 2 bacs		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503606</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	<b>585€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503626</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Etagère inférieure fixe	<b>650€</b>



**TOURNUS EQUIPEMENT**



• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions		Plonge + étagère, 1 bac		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS	PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503602</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>394€</b>
800 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503622</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>436€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503603</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>444€</b>



**TOURNUS EQUIPEMENT**



• Avec perçage diamètre 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Sans robinetterie

Dimensions		Plonge CHR 2 bacs		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503601</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	<b>606€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503604</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à gauche	<b>621€</b>
1900 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503607</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	<b>635€</b>



**TOURNUS EQUIPEMENT**



• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions		Plonge + étagère, 2 bacs avec égouttoir à droite		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503621</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	<b>677€</b>
1900 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503627</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	<b>734€</b>



**TOURNUS EQUIPEMENT**



• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions		Plonge CHR1 bac 500x500 mm avec égouttoir à gauche		
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503605</b>	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	<b>460€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503625</b>	1 bac 500 x 500 x 300 mm	<b>490€</b>



Plonge avec étagère basse et cache-bacs sur 3 côtés - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné, - avec bord antiruisselement, avec bonde et tube surverse, avec trou robinet diam. 32 mm, sans robinetterie

Dimensions		Plonge 1 bac égouttoir à droite		PRIX HT*
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	PLONGE/R	I27-7L5R1GD120DTS_FR	1 bac 500X500X300 égouttoir à droite	717€
1400 x 700 x 900	PLONGE/R	I27-7L5R1GD140ETS_FR	1 bac 600X500X300 égouttoir droite	778€



Plonge avec étagère basse et cache-bacs sur 3 côtés - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné, - avec bord antiruisselement, avec bonde et tube surverse, avec trou robinet diam. 32 mm, sans robinetterie

Dimensions		Plonge 1 bac égouttoir à gauche		PRIX HT*
L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	PLONGE/R	I27-75L1R1GS120DTS_FR	1 bac 500X500X300 égouttoir à gauche	717€
1400 x 700 x 900	PLONGE/R	I27-75L1R1GS140ETS_FR	1 bac 600X500X300 égouttoir gauche	778€



• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dossier hauteur 100 mm • Égouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piètement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



Plonge + étagère, 1 bac avec égouttoir à droite  
1 bac 600 x 500 x 320 mm

Modèle CHR/R  
Référence T02-503623  
Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 900



Plonge 2 bacs 400x500 mm avec égouttoir à gauche  
2 bacs 400 x 500 x 300 mm

Modèle CHR/R  
Référence T02-503624  
Dim L x P x H (mm) 1600 x 700 x 900

Plonge avec étagère basse et cache-bacs sur 3 côtés - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné, - avec bord antiruisselement, avec bonde et tube surverse, avec trou robinet diam. 32 mm, sans robinetterie



Plonge 2 bacs égouttoir à gauche avec étagère basse  
2 bacs 400X500X250 égouttoir gauche

Modèle PLONGE/R  
Référence I27-7L5R2GS160BTS\_FR  
Dim L x P x H (mm) 1600 x 700 x 900



Plonge 2 bacs égouttoir droite avec étagère basse  
2 bacs 400X500X250 égouttoir droite

Modèle PLONGE/R  
Référence I27-7L5R2GD160BTS\_FR  
Dim L x P x H (mm) 1600 x 700 x 900

Plonge avec étagère basse et cache-bacs sur 3 côtés - pieds ronds diam. 50 mm - dessus en 15/10 à bord tombé de 60 mm, dossier hauteur 100mm rayonné, - avec bord antiruisselement, avec bonde et tube surverse, avec trou robinet diam. 32 mm, sans robinetterie



Plonge 1 bac avec étagère basse  
1 bac 500X500X300

Modèle PLONGE/N  
Référence I27-7L5R1V70DTS\_FR  
Dim L x P x H (mm) 700 x 700 x 900



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



PRIX HT\*  
**3419€**



**MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 3 TVO ADULTE ENFANT**

Taille Enfant

Modèle MTE/E  
Référence **FRI-IIPMTE3**  
Dim L x P x H (mm) 1026 x 650 x 720

PRIX HT\*  
**3512€**



**MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 3 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Adulte

Modèle MT/E  
Référence **FRI-IIPMT3**  
Dim L x P x H (mm) 1026 x 650 x 900



PRIX HT\*  
**4199€**



**MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 5 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Adulte

Modèle MT/E  
Référence **FRI-IIPMT5**  
Dim L x P x H (mm) 1666 x 650 x 900

PRIX HT\*  
**4105€**



**MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 5 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Enfant

Modèle MTE/E  
Référence **FRI-IIPMT5**  
Dim L x P x H (mm) 1666 x 650 x 720

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en Alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



PRIX HT\*  
**4415€**



**MOBILIER DE TRI AVEC 1 PESEE INTEGREE, 3 PORTES, 3 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Adulte

Modèle TP/E  
Référence **FRI-IIPMTP3**  
Dim L x P x H (mm) 1026 x 650 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,32kW

PRIX HT\*  
**4321€**



**MOBILIER DE TRI AVEC 1 PESEE INTEGREE, 3 PORTES, 3 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Enfant

Modèle TPE/E  
Référence **FRI-IIPMTP3**  
Dim L x P x H (mm) 1026 x 650 x 720  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,32kW

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



PRIX HT\*  
**5260€**



**MOBILIER DE TRI AVEC 1 PESEE INTEGREE, 5 PORTES, 5 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Enfant

Modèle TPE/E  
Référence **FRI-IIPMTP5**  
Dim L x P x H (mm) 1666 x 650 x 720  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,32kW

PRIX HT\*  
**5354€**



**MOBILIER DE TRI AVEC 1 PESEE INTEGREE, 5 PORTES, 5 TVO ADULTE ou ENFANT**

Taille Adulte

Modèle TP/E  
Référence **FRI-IIPMTP5**  
Dim L x P x H (mm) 1666 x 650 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,32kW

# POUR UN PROJET SUR MESURE

SOMMAIRE



Consultez  
nous







PRIX HT\* **440€**  **Madial**

**Douchette automatique monotrou 1/4 de tour sans col de cygne**

Flexible renforcée  
Poignée montée  
Débit 17L/min  
Ø de perçage 32mm  
Clapets antiretour

Modèle \_\_\_\_\_ DMT/I  
**Référence** M70-5551MA  
Dim H (mm) \_\_\_\_\_ 1150

PRIX HT\* **520€** 

**Douchette automatique monotrou 1/4 de tour avec col de cygne**

Flexible renforcée  
Poignée montée  
Débit 17L/min  
Ø de perçage 32mm  
Clapets antiretour

Modèle \_\_\_\_\_ DMT/I  
**Référence** M70-5553MA  
Dim H (mm) \_\_\_\_\_ 1150



PRIX HT\* **346€**



**Ensemble Douchette EUROP avec col de cygne, tetes de robinet ceramiques, 1/4 de tour**

- Avec col de cygne Ø25 x L. 250mm  
Débit d'eau: 16 l/min (douchette) / 35 l/min (col de cygne)

Modèle \_\_\_\_\_ ED/E  
**Référence** K02-3E.2100.S3.F9



PRIX HT\* **437€**



**Ensemble Douchette EUROP avec col de cygne, tetes de robinet ceramiques, 1/4 de tour. Douchette à debit reduite 4 l/min**

- Avec col de cygne Ø25 x L. 250mm  
Débit d'eau: 4 l/min (douchette) / 35 l/min (col de cygne)

Modèle \_\_\_\_\_ ED/E  
**Référence** K02-3E.2100.4L.F9



PRIX HT\* **289€**



**Ensemble Douchette EUROP avec tetes de robinet ceramiques, 1/4 de tour**

- Construction massive  
- Têtes de robinet céramiques 3/4», 1/4 de tour  
- Tube de support en acier  
- Flexible de douchette inox spiralé résistant à la tension  
- Ressort en acier harmonique  
- Supports en laiton chromé  
Débit d'eau: 16 l/min  
Perçage de fixation: 27-35mm

Modèle \_\_\_\_\_ ED/E  
**Référence** K02-2E.2100.00.F9



PRIX HT\* **380€**



**Ensemble Douchette EUROP avec tetes de robinet ceramiques, 1/4 de tour. Douchette à debit reduite 4 l/min**

- Construction massive  
- Têtes de robinet céramiques 3/4», 1/4 de tour  
- Tube de support en acier  
- Flexible de douchette inox spiralé résistant à la tension  
- Ressort en acier harmonique  
- Supports en laiton chromé  
Débit d'eau: 4 l/min  
Perçage de fixation: 27-35mm

Modèle \_\_\_\_\_ ED/E  
**Référence** K02-2E.2100.4L.F9



PRIX HT\* **142€**  

**Tête Douchette Mod. NEW 4L**

Débit d'eau: 4 l/min @3 bar

Raccord Male 1/2»

- Douchette interchangeable avec la plupart des douchettes sur le marché

- Ce «douchette» permet des économies d'énergie et d'eau grâce à un débit égal au quart par rapport aux douchettes à débit standard

- Ce «douchette» à débit réduit assure une efficacité égale ou supérieure à celle des douchettes à débit standard

Modèle \_\_\_\_\_ TD/E  
**Référence** K02-0P.P591



**PRIX HT\***  
**125€** ◀ KLARCO 

**Mélangeur Monotrou EUROP avec tetes de robinet céramiques 1/4 de tour**

- Construction massive
- Col de cygne orientable Ø25mm L. 250mm
- Têtes de robinet céramiques 3/4», 1/4 de tour
- Raccords male 1/2»

Débit d'eau: 40 l/min  
Perçage de fixation: 27–35mm  
Modèle MM/E

**Référence** K02-1E.2100.14.F9



**PRIX HT\***  
**73€** ◀ KLARCO 

**Mélangeur monotrou 1/4 de tour**

Col de cygne orientable moulé L. 180mm  
Cartouche céramique Ø35mm  
Raccords femelle 1/2»  
Débit d'eau: 15 l/min  
Perçage de fixation: 35mm  
Modèle MN/E

**Référence** K02-1S.2960.45.92

Dim L x H (mm) 180 x 110



**PRIX HT\***  
**145€** ◀ KLARCO 

**Mitigeur avec levier de commande court**

Construction massive  
Col de cygne orientable Ø25mm L. 245mm  
Cartouche céramique Ø47mm  
Raccords male 1/2»  
Débit d'eau: 20 l/min  
Perçage de fixation: 27–35mm  
Modèle MI/E

**Référence** K02-1E.2901.82.72

Dim L x H (mm) 225 x 125



**PRIX HT\***  
**63€** ◀ KLARCO 

**Mitigeur avec bec intégré et levier sanitaire**

- Bec orientable intégré
- Cartouche céramique Ø35mm
- Raccords femelle 1/2»

Débit d'eau: 15 l/min  
Perçage de fixation: 35mm  
Modèle MB/E

**Référence** K02-1S.2962.00.82



- Système anti-inondation: arrêt automatique après 15 secondes
- Fonction anti-légionelles: système de rinçage automatique avec auto-distribution d'eau pendant 7 secondes après 24 heures d'inactivité
- Levier de réglage du mélange eau chaude/froide
- Avec filtre anticalcaire
- Avec clapets anti-retour
- Raccords Femelle 1/2»
- Perçage de fixation: 35mm

**PRIX HT\***  
**321€** ◀ KLARCO 

**Robinet électronique à cellule avec système Aquabloc**

- Alimenté par l'électricité

Modèle 1S.2470.00.00/E

**Référence** K02-1S.2470.00.00

**PRIX HT\***  
**317€** ◀ KLARCO 

**Robinet électronique à cellule avec système Aquabloc, à batterie**

- Alimenté par piles

Modèle RE/E

**Référence** K02-1S.2470.00.00/B



**PRIX HT\***  
**944€** ◀ KLARCO 

**Enrouleur Automatique avec tuyau L. 10 metres et pistolet NITO 2**

- Tuyau L. 10 mètres en caoutchouc NBR de qualité alimentaire.
- Support mural et boîtier en acier inoxydable AISI 304
- Pistolet robuste pour le nettoyage industriel avec buse réglable

Modèle EA/E

**Référence** K02-5R.M10.T449



**PRIX HT\***  
**72€** ◀ KLARCO 

**Réservoir detergente pour Pistolet Nito, L.**

- Possibilité d'utiliser n'importe quel détergent
- Capacité: 1,35 litres

Modèle RD/E

**Référence** K02-0P.P159.00.00

- Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. [30 paniers/h] • Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables • Doseur produit rinçage réglable incorporé • Thermostop • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



PRIX HT\*  
**997€** KROMO

## Lave-verres

Panier 350 x 350 mm  
Hauteur passage : 195 mm

Modèle AQUA35/E  
Référence **K50-AQUA35**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 495 x 595  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,6 kW



PRIX HT\*  
**1285€** KROMO

## Lave-verres

Panier 400 x 400  
Hauteur verres 305mm (assiettes 295mm)

Modèle AQUA40/K  
Référence **K50-AQUA40**  
Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 710  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

PRIX HT\*  
**102€** KROMO

## Pompe de vidange AQUA 35 ET 40

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R  
Référence **K50-PS**

- Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur rinçage réglable • Cycles 120'' • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts



PRIX HT\*  
**1125€** FRANSTAL

## Lave-verres

Panier 350 x 350 mm  
Hauteur utile 25cm  
Porte isolée par double paroi  
Débit 30 casiers/h

Modèle LARAF35.25/T  
Référence **FRI-LARAF35.25**  
Dim L x P x H (mm) 440 x 497 x 640  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



PRIX HT\*  
**1419€** FRANSTAL

## Lave-verres

Panier 400 x 400 mm  
Hauteur utile 30cm  
Porte isolée par double paroi  
Supports panier emboutis

Modèle LARAF40.30LS/E  
Référence **FRI-LARAF40.30LS**  
Dim L x P x H (mm) 455 x 550 x 700  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,13 kW

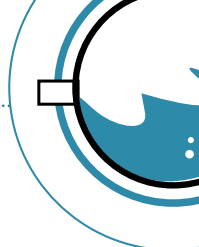


PRIX HT\*  
**981€**

## Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les laveverres  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité moyenne : 5000 L  
Déméralisation totale  
Pas de traces sur les verres  
Pas d'essuyage manuel

Modèle SPCEP/T  
Référence **B66-104759**  
Dim H (mm) 550



**KROMO**  
EXCELLENCE IN DISHWASHERING  
PRIX HT\*  
**1385€**



**Lave-vaisselle frontal**

Construction en inox 18/10 AISI 304 avec porte double paroi et cuve avec angles arrondis  
Bras tournants de lavage et rinçage, triple filtrage de protection pompe  
Commandes mécaniques avec cycle de lavage 120 sec. (30 paniers/h) Ø assiettes 345mm, hauteur verres 320mm  
Livré avec 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts  
Thermostop.  
Panier 500 x 500 mm  
Doseur produit de rinçage réglable

Modèle	DWASH50/K
<b>Référence</b>	<b>K50-DWASH50</b>
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2 kW

**FRANSTAL**  
Gold  
PRIX HT\*  
**1682€**



**Lave-vaisselle frontal**

Panier 500 x 500 mm  
Hauteur utile 35cm  
Lavage GN1/1 avec casier spécial  
Bras de lavage et rinçage en inox  
Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange  
Supports panier emboutis  
Thermostop T° rinçage garantie  
Doseur rinçage réglable  
Cycles 90 et 120" débit 40 à 30 casiers/h  
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle	LARAF50.35M/K
<b>Référence</b>	<b>FRI-LARAF50.35M</b>
Dim L x P x H (mm)	572 x 630 x 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,35 kW



PRIX HT\*  
**947€**

**Système PURITY 1200 Clean Premium.**

Traitement d'eau anticalcaire lavevaisselle  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité moyenne : 13 000L  
Déméralisation partielle  
Une vaisselle éclatante

Modèle	SPCP/E
<b>Référence</b>	<b>B66-104758</b>
Dim H (mm)	550

- Construction inox aisi 304 avec porte double paroi • Cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage • Triple filtrage de protection pompe
- Hauteur passage: verres 320mm, assiettes 345mm -panier 500x500mm • Doseur produit de rinçage réglable • 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts • Thermostop

**KROMO**  
PRIX HT\*  
**1514€**



**Lave-vaisselle frontal**

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120»+180»(30/20 paniers/h)

Modèle	AQUA50/K
<b>Référence</b>	<b>K50-AQUA50</b>
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2 kW

**KROMO**  
PRIX HT\*  
**1716€**



**Lave-vaisselle frontal**

Panneau commandes Icd avec visualisat.températ  
4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettyage

Modèle	AQUA50T/E
<b>Référence</b>	<b>K50-AQUA50T</b>
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2 kW

PRIX HT\*  
**102€**

**Pompe de vidange AQUA 50**

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle	PS/R
<b>Référence</b>	<b>K50-PS-AQUA50</b>

PRIX HT\*  
**211€**

**Socle AQUA 50**

Support inox pour laveuse frontale  
Panier 500x500mm

Modèle	SOCLE50/R
<b>Référence</b>	<b>K50-SOCLE50</b>

PRIX HT\*  
**1976€**

**Lave-vaisselle à commande électronique**

Panier 500 x 500 mm  
Hauteur utile 35cm.  
Lavage GN1/1 avec casier spécial  
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres  
Bras lavage+rinçage inox  
Cuve + supports panier emboutis  
Fonction GREEN économie énergie  
Thermostop T° rinçage garantie  
Doseurs électriques  
Cycles 90/120/180/300" 40/30/20/12 casiers/h  
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle	LARAF50.35E/K
<b>Référence</b>	<b>FRI-LARAF50.35E</b>
Dim L x P x H (mm)	572 x 630 x 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T (Commutable)/5,05 kW



PRIX HT\*  
**373€**

**Socle de réhausse**

- Socle De Rehausse X Frontale H.420mm + 130mm Pieds

Modèle	LARBASE50/E
<b>Référence</b>	<b>FRI-LAR6110-050002</b>
Dim L x P x H (mm)	572 x 645 x 530

PRIX HT\*  
**212€**

**Suppresseur rinçage**

- Kit Pompe De Suppression Rinçage (+0,5 Bar)

Modèle	LARKITBP/E
<b>Référence</b>	<b>FRI-LAR5819</b>

PRIX HT\*  
**143€**

**Pompe de vidange**

- Kit pompe de vidange

Modèle	LARDP/E
<b>Référence</b>	<b>FRI-LAR8395-0002</b>

- Construction inox 18.10 • Cuve emboutie et angles arrondis • Bras lavage/rinçage indépendants
- Filtre cuve dédoublé + filtres pompe • Démarrage à fermeture capot • Installation droite ou en angle
- Hauteur utile 410mm • Doseur produit rinçage réglable incorporé • 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets • Thermostop



**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2168€**

**Lave-vaisselle à capot**

Construction inox 18/10 avec cuve emboutie et angles arrondis

Bras tournants de lavage et rinçage

Triple filtrage, commandes mécaniques

Cycle 90 sec. avec Thermostop (40 paniers/h)

Filtres de surface cuve

Démarrage à la fermeture du capot

Installation droite ou en angle

Hauteur utile 410mm

Doseur produit de rinçage réglable incorporé

1 panier assiette + 1 panier verres + 1 godet

Modèle DWASH100/E

Référence **K50-DWASH100**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1445/1880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,6 kW

**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2695€**

**Lave-vaisselle à capot**

Commandes mécaniques avec thermomètres

2 cycles 50-120»(70-30 paniers/h)

Modèle HOOD110/R

Référence **K50-HOOD110**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 kW



**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2897€**

**Lave-vaisselle à capot**

Panneau lcd avec visualis

4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Modèle HOOD110T/K

Référence **K50-HOOD110T**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 kW



PRIX HT\*  
**102€**

**Pompe de vidange HOOD110**

Modèle PV/R

Référence **K50-PS-HOOD110**



**FRANSTAL**  
 PRIX HT\*  
**3549€**

**Lave-vaisselle à capot**

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER commutable

Hauteur utile 42cm.

Lavage 60x40cm ou GNI/1 (casier spécial).

Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic +

Thermomètres.

Bras lavage + rinçage inox

Commande électronique

Cuve emboutie latérale+filtre inox

FonctionGREEN économie énergie

Thermostop T° rinçage garantie

Doseurs détergent+rinçage électriques

Cycles 60/120/180°

2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1040EPRSHD/R

Référence **FRI-LARAH1040EPRSHD**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1485

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,8 kW



**FRANSTAL**  
 PRIX HT\*  
**5477€**

**Lave-vaisselle à capot**

Récupérateur de chaleur

Double Paroi Isolée

Dosage Détergent

HEAVY DUTY 12,8KW

Indépendant du réseau

Hauteur utile 420 mm.

Lavage 600x400mm ou GNI/1 avec casier spécial

Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres

GREEN économie énergie.

Bras lavage+rinçage inox;

Cuve emboutie latérale

Filtre inox

Thermostop T° Rinçage garantie

Dosage réglable

4 cycles

2 casiers assiettes + 1 verres + 2 godets

Modèle LARAH1040EESHDR

Référence **FRI-LARAH1040EESHDR**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 2254

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,8kW



**FRANSTAL**  
 PRIX HT\*  
**5958€**

**Lave-vaisselle à capot avec condenseur**

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER

Hauteur utile 42cm.

Lavage 60x40cm ou GNI/1 avec casier spécial.

Cycle Autonettoyage+Autodiagnostic+Thermomètres

GREEN économie énergie.

Capot Double paroi isolé

Bras lavage triple+rinçage inox

Commande électronique

Cuve emboutie latérale+filtre inox

Thermostop T° rinçage garantie

Dos.réglables électriques

4 cycles : 60/120/180/300°

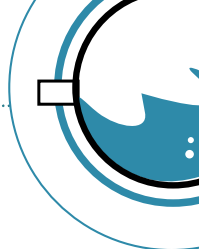
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1240EESHDR

Référence **FRI-LARAH1240EESHDR**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 2258

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,8 kW



PRIX HT\*  
**5337€**

#### Lave-batterie

Lave-batterie à paniers 665 x 550 mm  
Cuve emboutie avec angles arrondis  
Porte demi abattante en double paroi  
Bras de lavage et rinçage en inox  
Triple filtrage en inox  
Pompe lavage 2,18 kW  
Commandes élect. 5 cycles de lavage  
Hauteur max panier 805 mm  
Surpresseur rinçage

Sortie de buées  
Economie d'énergie entre les cycles  
Doseur produit de rinçage.  
Thermostop.  
Livré : 1 panier inox 665 x 550 mm  
1 support plateaux 8 pièces  
1 porte ustensiles  
1 grille

Modèle

LKRKP151E/T

#### Référence

**FRI-LKRKP151E**

Dim L x P x H (mm)

650 x 750 x 1690/2070

Tension / Puissance Elec. \_\_\_\_\_

TRI400V+N+T/8,2 kW



PRIX HT\*  
**7974€**

#### Lave-batterie

Paniers 700x700 mm.  
Construction en inox aisi 304.  
Cuve emboutie avec angles arrondis.  
Porte demi abattante.  
Double paroi  
Bras de lavage et rinçage en inox indépendants  
Triple filtrage en inox  
Pompes: 2x1,75 kW  
Commandes électroniques  
4 cycles de lavage.

Hauteur utile max panier 645 mm.  
Cheminée extraction buée  
Doseur produit de rinçage.  
Thermostop.  
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.  
Economie d'énergie entre les cycles.  
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et breaktank

Modèle

LKRKP202EPLUS/E

#### Référence

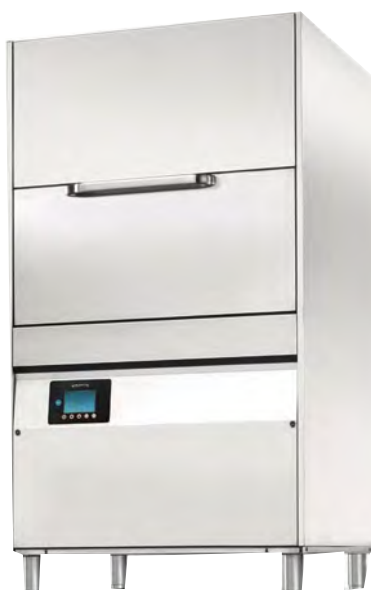
**FRI-LKRKP202EPLUS**

Dim L x P x H (mm)

840 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec. \_\_\_\_\_

TRI400V+N+T/12,5 kW



PRIX HT\*  
**9516€**

#### Lave-batterie

Paniers 850x725 mm.  
Construction en inox aisi 304.  
Cuve acier inox aisi 316.  
Cuve emboutie avec angles arrondis.  
Porte demi abattante.  
Double paroi  
Bras de lavage et rinçage en inox indépendant  
Triple filtrage en inox  
Pompes: 2x2,18 kW  
Cheminée extraction buée

Commandes électroniques  
4 cycles de lavage.  
Hauteur utile max panier 645 mm.  
Doseur produit de rinçage.  
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et Break Tank  
Economie d'énergie entre les cycles.  
Thermostop.  
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.

Modèle

LKRKP302EPLUS/E

#### Référence

**FRI-LKRKP302EPLUS**

Dim L x P x H (mm)

990 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec. \_\_\_\_\_

TRI400V+N+T/13,4 kW

## EAU FROIDE



PRIX HT\*  
**540€**

### Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique

Pour fours mixtes et laveuses frontales  
Débit : 2 m<sup>3</sup>/h T° max de l'eau : 35 °C  
Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 25°fm<sup>3</sup>  
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle SOFT25FC/I  
Référence **FRI-LWASOFT25EFC**  
Dim L x P x H (mm) 275 x 525 x 550  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04 kW

PRIX HT\*  
**720€**

### Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m<sup>3</sup>/h  
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C  
Capacité d'échange : 50°fm<sup>3</sup>  
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle SOFT50FC/I  
Référence **FRI-LWASOFT50EFC**  
Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 670  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04 kW



PRIX HT\*  
**830€**

### Adoucisseur soft 100 eau froide vanne chronométrique

Débit 2,5 m<sup>3</sup>/h & Pression d'utilisation 2 à 7 bars  
Autonomie bac à sel env. 30 régénérations H

Modèle SOFT 100 EFV/E  
Référence **FRI-LWASOFT100EFV**  
Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 115  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,03 kW

## EAU CHAUDE



PRIX HT\*  
**999€**

### Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m<sup>3</sup>/h  
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C  
Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Modèle SOFT50CC/I  
Référence **FRI-LWASOFT50ECC**  
Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 670  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04 kW

PRIX HT\*  
**1430€**

### Osmoseur BESTAQUA ROC 14

Osmoseur 120 l/h\*: mesure débit d'entrée/débit de permeat /T°/conductivité/temps'utilisation pompe , via application Bluetooth sur Android et iOS. Sans entretien , changement demembrane sans outils par simple rotation. Encombrement réduit. Sans prétraitement jusqu'à 36° TH. Applications: - Lavage des verres: éclat parfait, protection du matériel.

Modèle BESTAQUA/K  
Référence **B23-M0821039**  
Dim L x P x H (mm) 152 x 254 x 508  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,2 kW



PRIX HT\*  
**2060€**

### Osmoseur BESTAQUA ROC 16

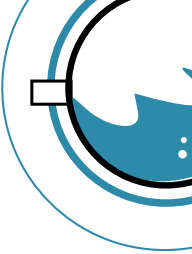
Protection contre l'entartrage et optimisation du rinçage et du séchage pour des verres brillants  
Pompe rotative à palette pour une pression constante  
Précision des capteurs  
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone  
Boîtier en aluminium de haute qualité  
Système de membrane BWT bestaqua

Modèle BESTAQUA/K  
Référence **B23-125255111**  
Dim L x P x H (mm) 230 x 670 x 395  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,26 kW



# LAVE - VAISSELLE

## À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



### Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010 a un encombrement limité et de hautes performances.

Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale

- Cuve radiée en acier inox
- Pompe de lavage verticale, autonettoyante
- Surchauffeur en acier inox AISI 304
- Bras de lavage/rinçage en inox facilement démontables
- Porte en double paroi isolée, contre balancée
- Filtrés protection cuve inox
- Réducteur de pression

Bras de lavage



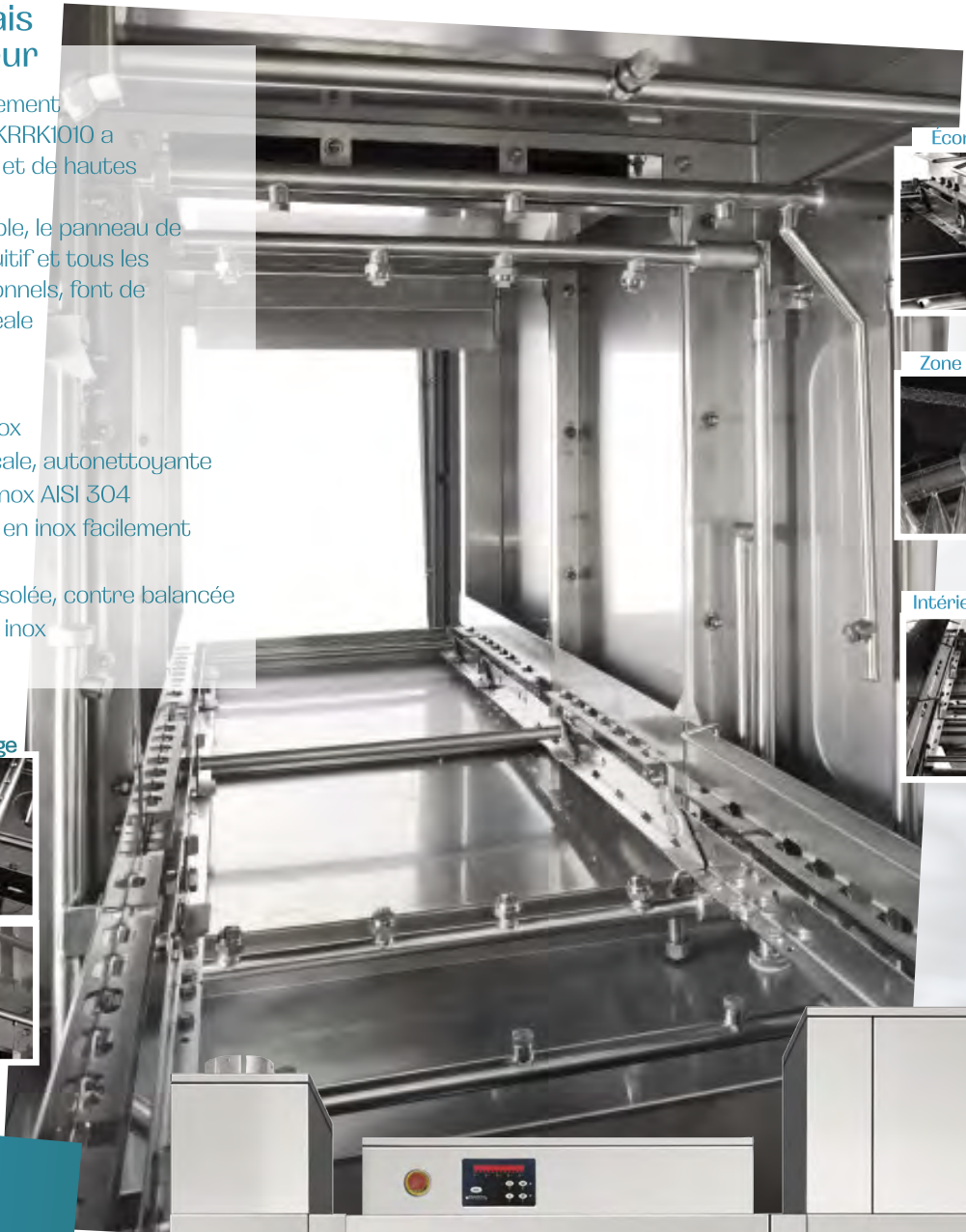
Économiseur



Zone de lavage



Intérieur compact



### Points forts

- Sens entrée réversible
- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Panneau électronique
- Dimensions compactes



**NOUS CONSULTER**  
pour une offre



- Pistolet anti choc de pulvérisation • Support bidon acier inoxydable 5 litres • Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox
- Système de protection du réseau d'eau • Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717



PRIX HT\*  
**251€**

FRANSTAL  
Gold



**Centrale de désinfection 1 produit**

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres  
Capot polypropylène

Modèle **CDIP/K**

Référence **FRI-HERHCENE14121**

Dim L x P x H (mm) **300 x 200 x 170**



PRIX HT\*  
**550€**

FRANSTAL  
Gold



**Centrale de désinfection 1 produit  
avec enrouleur automatique**

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres  
Capot polypropylène

Modèle **CDIPE/K**

Référence **FRI-HERHCENE14158**

Dim L x P x H (mm) **500 x 350 x 270**

PRIX HT\*  
**86€**



**Mitigeur thermostatique**

Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle **MT/N**

Référence **E54-PMITIO0001**



Pour toute **COMMANDE**  
de produits lessiviels  
**Nous consulter**



Nettoyant vitres



Détartrant circuits eau  
et vapeur liquide 5 L



Liquide vaisselle 5 kg



PRIX HT\*  
**2331€**

Merker



**Lave linge 7kg**

Lave-linge professionnel 7 kg, pompe de vidange

Alimentation eau froide

Tambour inox avec éclairage LED

Smart-control : programmateur tactile, 6 programmes + 5 programmes Hygiène+ avec maintien en température 60°C pendant 30 min pendant la phase de lavage

Bac à lessive 3 compartiments

400V (Tri+N) commutable 230V (mono) sur site

Modèle **WS660-2/K**

Référence **E01-133853**

Dim L x P x H (mm) **600 x 660 x 850**

Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/4,6 kW**



**PRIX HT\***  
**3904€**



### Lave-linge compact 10KG

Cuve, tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte fabriquée en aluminium. 2 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmable (6 supplément. possibles). Facteur G: 450, Ess.: 1250 tr/min. Vidange par pompe. Capacité: 10/11kg, Vol.: 100 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 4,3" TP2 (26 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage)

Modèle	FRLAP-10 TP2 E P/E
Référence	<b>FRI-LFA19080776</b>
Dim L x P x H (mm)	680 x 742 x 1040
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,25kW



**PRIX HT\***  
**7847€**



### Lave-linge 14KG

Cuve, tambour et moteur en acier inox AISI 304 - Porte grand diamètre. 3 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmable (6 supplément. possibles). Facteur G:450, Ess.:1138 tr/min. Vidange gravitaire. Capacité: 13/14kg, Vol.: 130 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 7" TP2 (29 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage)

Modèle	FRLA-14 TP2 E/E
Référence	<b>FRI-LFA19080778</b>
Dim L x P x H (mm)	788 x 869 x 1307
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,5kW

Programmeur xcontrol - 15 programmes- facteur g : 400 - essorage 1075 trs/mn - 2 arrivées eau diam. 20/27mm tambour et cuve en acier inoxydable - bac à produits sur le dessus - dessus en acier inoxydable - façade et cotes imitation gris anthracite - vidange par gravite- variateur de fréquence - grand hublot



**PRIX HT\***  
**7129€**



### Lave-linge 11KG

Capacité 12 kg / 105 l chauffage électrique 9 kw

Modèle	NYC105/E
Référence	<b>FRI-LPRNYC105XNOH1A2ACAS</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 761 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW



**PRIX HT\***  
**9509€**



### Lave-linge 14KG

Capacité 15 kg / 135 l chauffage électrique 12 kw

Modèle	NYC135/E
Référence	<b>FRI-LPRNYC135XNOH1A2ACAS</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 911 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/13,5kW



PRIX HT\*  
**1697€** Merker

**Sèche-Linge 7kg**

Capacité 7 Kg  
Volume tambour 118L  
Tambour inox EGO DRY  
Eclairage LED  
SmartControl : programmateur tactile et intuitif.  
Condensateur à air  
Ventilation Axiale  
Départ différé  
Vidange de la pompe des condensats  
Mesure électronique de l'humidité.  
Porte frontale  
Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°.  
Chauffage électrique  
Carrosserie blanche

Modèle DS660-1/R

Référence **E01-128746**

Dim L x P x H (mm) 595 x 630 x 850

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,5 kW



PRIX HT\*  
**2216€**

**Sèche-Linge compact 8kg**

Grand filtre à tiroir, flux mixte axial-radial,  
système anti-pli. Tambour galvanisé -  
Transmission par poulie et courroie. Capacité:  
8kg, Vol.: 160 L. Diam. Porte:588mm.  
Programmateur avec écran tactile 4,3» TP2,  
port USB et connexion WIFI.

Modèle FRP-08 TP2 E/E

Référence **FRI-LFA19080745**

Dim L x P x H (mm) 680 x 722 x 1059

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,17kW



PRIX HT\*  
**2371€**

**Sèche-Linge compact 10kg**

Construction robuste en skinplate gris, Porte  
fabriquée en aluminium. Grand filtre à tiroir  
externe, flux d'air axial optimisé, système anti-  
pli. Tambour galvanisé - Transmission par poulie  
et courroie. Capacité: 10kg, Vol.: 200 L. Diam.  
Porte: 588mm. Programmateur avec écran  
tactile 4,3» TP2, port USB et connexion WIFI.

Modèle FRP-10 TP2 E/E

Référence **FRI-LFA19080746**

Dim L x P x H (mm) 680 x 722 x 1056

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,17kW



PRIX HT\*  
**4302€**

**Sèche-Linge 11kg**

Capacité 11 kg / 250 l  
Chauffage électrique 13.5 kw  
Programmateur full control (fct)  
Tambour inversant en acier inoxydable  
Facade imitation gris  
Carrosserie imitation gris  
Evacuation diam. 200 mm  
Version collectivité

Modèle NC250/E

Référence **FRI-LPRNC250EFNOR2S1G000**

Dim L x P x H (mm) 795 x 1070 x 1675

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/15kW

PRIX HT\*  
**4699€**

**Sèche-linge 13kg**

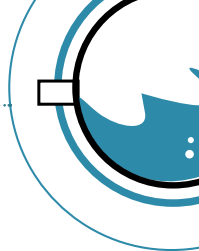
Capacité 13 kg / 285 l  
Chauffage électrique 18 kw  
Programmateur full control (fct)  
Tambour inversant en acier inoxydable  
Facade imitation gris  
Carrosserie imitation gris  
Evacuation diam. 200 mm  
Version collectivité

Modèle NC285/E

Référence **FRI-LPRNC285EFNOR2S1G000**

Dim L x P x H (mm) 795 x 1160 x 1675

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19kW



PRIX HT\*  
**3333€**



### Repasseuse IPSO I25-100

Repasseuse murale avec sortie du linge à l'avant

Rouleau avec revêtement «Nomex»

Largeur de rouleau 1000 mm

Diamètre 250 mm

Vitesse fixe 3,9 m/mn

Carrosserie en acier traité époxy gris

Pédale de démarrage et d'arrêt pour faciliter l'engagement

Programmation électronique

Sécurité mains

Modèle

I 25-100/R

Référence

**E01-125631**

Dim L x P x H (mm)

1400 x 420 x 1005

Tension / Puissance Elec.

TR1400V+N+T/5 kW



## CARACTÉRISTIQUES

- Nouvelle esthétique
- Sécurité mains
- Lorsqu'il n'est plus utilisé, l'appareil s'éteint automatiquement
- Nombre réduit de pièces de rechange [ faible coût de maintenance]
- Pression homogène pour une qualité supérieure de repassage
- Le régulateur PID permet de régler la température, garantissant une meilleure distribution de la température et une réduction de la consommation d'énergie
- Des résistances électroniques solides
- Le profil aluminium anodisé et extrudé empêche toute chute de température et assure une qualité de repassage exceptionnelle
- Les composants principaux sont facilement accessibles
- Commande à pied pour arrêt et démarrage
- La couche supérieure de l'appareil dispose du label NOMEX
- L'arrière du bassin est isolé avec de la laine céramique [25mm]
- augmentation rapide de la température de fréquence pouvant contrôler la vitesse



**PRIX HT\***  
**480€**

**Table de repassage semi professionnelle**

Table aspirante/chauffante/soufflante  
Hauteur du plateau 88 cm  
Modèle repliable  
Dimension position de travail (LxPxH) : 1200 x 540 x 910 mm  
Modèle TIPIS/R  
**Référence E01-121887**  
Dim L x P x H (mm) 1200 x 540 x 910  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,60 kW

**PRIX HT\***  
**476€**

**Bras d'éclairage + néon LED**

Bras éclairage + Néon led pour tables  
Modèle TXRLLT4EF/R  
**Référence E01-124689**

**PRIX HT\***  
**390€**

**Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante**

Bras + jeannette manche aspirante/chauffante pour tables  
Modèle TXRSF1/RA5/E  
**Référence E01-121898**

**PRIX HT\***  
**88€**

**Suspension fer**

Suspension fer pour table  
Modèle TXRSUPEF/K  
**Référence E01-124687**



**PRIX HT\***  
**3052€**

**Table de repassage autonome**

Plateau universel aspirant/chauffant  
Fer électrovaporisant avec semelle téflon  
Chaudière inox 5,8 litres  
Puissance chaudière 1,7 kW  
Réserve externe 20 litres  
Remplissage automatique à partir de la réserve  
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon LED, suspension fer

Modèle 388AI/K  
**Référence E01-123342**  
Dim L x P x H (mm) 1700 x 550 x 1900  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,7 kW



**PRIX HT\***  
**944€**

**Chariot à fond mobile**

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336I

Modèle 680 ON 026/R  
**Référence E01-129169**  
Dim L x P x H (mm) 1080 x 630 x 800



**PRIX HT\***  
**291€**

**Générateur de vapeur**

Chaudière en inox  
Remplissage manuel  
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)  
Fer à repasser avec thermostat 800W  
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser  
Témoin de fin d'eau dans la chaudière  
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour  
Livré avec entonnoir

Modèle MINI3/K  
**Référence E01-121878**  
Dim L x P x H (mm) 260 x 360 x 280  
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,3 kW



**PRIX HT\***  
**107€**

**Chariot support**

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4

Modèle TROL/E  
**Référence E01-121885**





# BON DE COMMANDE (À PHOTOCOPIER)

Commande n° : .....

Date : ...../...../2021

Raison sociale : .....

Votre nom : .....

Tél. : ..... Fax : .....

E-mail : .....

Votre adresse de livraison : .....

Signature : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Votre adresse de facturation : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Référence	Désignation	Quantité	Prix HT	Total HT

**Frais de livraison (nous consulter)**

**Frais de montage et mise en service (nous consulter)**

**Total HT**  
**TVA**  
**Total TTC**

### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nos prix sont hors-taxes et unitaires. Les prix et les photos sont non-contractuels. Les prix ne tiennent pas compte d'éventuelles hausses imprévisibles des matières premières. Nos prix ne comprennent pas la livraison/installation (nous consulter). Cette sélection d'articles est non-exhaustive, n'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes supplémentaires. Frais supplémentaires en cas de déconditionnement, Eco-participation en sus. Le fait de nous passer commande implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales du Fournisseur dont certaines des dispositions sont reprises ci-après ; l'Acheteur reconnaît en outre avoir eu communication des conditions générales complètes du Fournisseur

1. Commandes et Prix  
L'envoi de nos catalogues, prospectus et tarifs ne peut en aucun cas être considéré comme une offre ferme. Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications nécessaires, susceptibles d'améliorer la qualité de nos prestations. La commande acquiert un caractère définitif après notre acceptation écrite. Un acompte pourra être exigé lors de la passation de la commande. Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur à la date de la confirmation de commande. Nos prix s'entendent hors taxes, paiement comptant, marchandises prises au magasin et emportées par vos soins dans un délai de 15 jours à compter de l'avis de mise à disposition. Toute commande spéciale (notamment les marchandises non suivies en stock, les quantités importantes...) fait l'objet de versement d'avances à la commande. Les délais de livraison mentionnés ne constituent pas des délais de rigueur et le Fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'Acheteur en cas de retard de livraison.

2. Paiement  
Le prix est payable comptant, en totalité au jour de la livraison des produits. En cas de retard de paiement : des pénalités de retard calculées au taux mensuel de 1,3 % du montant TTC du prix d'acquisition figurant sur la facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Fournisseur, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable outre, à titre de clause pénale, une somme égale à 20 % des sommes dues, sans préjudice de toute autre action que le Fournisseur serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre de l'Acheteur ; Le Fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre l'exécution de ses obligations jusqu'à parfait paiement. Enfin, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable par l'Acheteur en cas de retard de paiement. Le Fournisseur se réserve le droit de demander à l'Acheteur

une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs

3. Réserve de propriété  
Le Fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par l'Acquéreur, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant d'en reprendre possession. Tout acompte versé par l'Acquéreur restera acquis au Fournisseur à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre de l'Acquéreur. En revanche, le risque de perte et de détérioration sera transféré à l'Acquéreur dès la livraison des produits commandés. L'Acquéreur s'oblige, en conséquence, à faire assurer, à ses frais, les produits commandés, au profit du Fournisseur, par une assurance ad hoc, jusqu'au complet transfert de propriété et à en justifier à ce dernier lors de la livraison. A défaut, le Fournisseur serait en droit de retarder la livraison jusqu'à la présentation de ce justificatif. La reprise des marchandises pourra être effectuée par simple présentation d'une requête au Président du Tribunal de Commerce du lieu où se trouvent les marchandises. Cette action sera possible même en cas de sauvegarde, redressement ou de liquidation judiciaire. Tous les frais annexes et le dédommagement du préjudice subi sont à la charge de l'Acheteur.

4. Litiges  
TOUS LES LITIGES AUXQUELS LE PRESENT CONTRAT POURRAIT DONNER LIEU, CONCERNANT TANT SA VALIDITE, SON INTERPRETATION, SON EXECUTION, SA RESILIATION, LEURS CONSÉQUENCES ET LEURS SUITES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DU LIEU DU SIEGE SOCIAL DU FOURNISSEUR.  
Les conditions générales de vente du Fournisseur sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.



MIN Rungis  
2, rue du Caducée  
94516 RUNGIS Cedex  
Tél. : 01 41 800 882  
Fax : 01 46 866 961  
Email : [contact@groupegif.com](mailto:contact@groupegif.com)  
[www.groupegif.com](http://www.groupegif.com)

